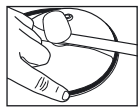


Substituição da Borracha de Vedação



- Introduza a borracha, posicionando-a na concavidade da borda da tampa e certificando-se de que a parte mais fina esteja devidamente adaptada ao encaixe da tampa.
- **Recomendamos substituir a borracha de vedação a cada ano de uso, ou se a mesma estiver ressecada ou danificada.**

CUIDADOS E ADVERTÊNCIAS

1. Nunca efetue modificações ou adaptações nas válvulas de segurança e demais componentes e sempre utilize peças de reposição originais correspondentes ao modelo de sua panela. O uso de peças não originais poderá ocasionar mau funcionamento do produto, além de acarretar a perda da garantia contratual. Esta orientação é extremamente importante para que acidentes sejam evitados.
2. Nunca use a panela sem líquido em seu interior. Tal procedimento acarretará danos irreparáveis à panela, além de provocar riscos de acidentes.
3. Este produto não deve ser usado por crianças. Tenha cuidado com crianças próximas à panela durante o cozimento, e posicione o produto sempre com os cabos para o lado de trás do fogão.
4. Obedeça sempre os níveis máximos de sólidos e líquidos na colocação dos alimentos.
5. Para maior segurança e durabilidade de sua panela, centralize-a sempre com o queimador (boca) do fogão.
6. Tenha cuidado ao transportar sua panela quando esta estiver sob pressão. Nunca toque em superfícies aquecidas. Utilize sempre os cabos e alça e, se necessário, luvas térmicas.
7. Antes de cada uso é necessário verificar se as válvulas estão devidamente desobstruídas.
8. Não coloque sua panela de pressão dentro de um forno aquecido ou microondas.
9. Esta panela foi projetada e fabricada exclusivamente para uso doméstico.
10. Mantenha a panela, válvulas e pinos de saída de vapor sempre limpos e desobstruídos.

GARANTIA

A panela de pressão Rochedo é garantida por 2 (dois) anos, contados a partir da data da compra evidenciada na nota fiscal. Recomenda-se, para sua garantia, guardar a nota fiscal de compra do seu produto juntamente com o manual de instruções.

Responsabilidade do Fabricante

O fabricante garante ao consumidor consertar o produto, durante o prazo de garantia, em caso de defeito de fabricação, sempre que o defeito não tenha sido ocasionado por uso inadequado ou má conservação do produto e, desde que, os acessórios sejam originais Rochedo. Terminado o prazo de garantia, cessa a responsabilidade do fabricante citada acima.

Exclusão da Garantia Contratual

- Peças consideradas com defeito por uso inadequado ou má conservação do produto.
- Problemas decorrentes da substituição de peças por outras não originais.

- As despesas de manutenção e custos de envio de produtos e peças nos dois casos acima.
- Peças sujeitas a substituição, em decorrência do uso normal do produto, como: borracha de vedação, cabos, alça e conjunto de válvulas.
- Danos provocados por acidente, batida ou queda do produto.
- Danos decorrentes da utilização em estabelecimento comercial, posto que o produto foi projetado e fabricado exclusivamente para uso doméstico.
- Manchas ou diferenças de coloração do revestimento externo do produto.
- Embalagem avariada.
- Danos ocasionados ao produto, provocados pela embalagem danificada ou armazenamento irregular. Problemas ocorridos durante o transporte.
- **USE SOMENTE ACESSÓRIOS ORIGINAIS ROCHEDO. AS PEÇAS NÃO ORIGINAIS PODERÃO AFETAR O FUNCIONAMENTO DO PRODUTO E PROVOCAR ACIDENTES GRAVES.**
- **EM CASO DE PROBLEMAS COM O SEU PRODUTO, MANTENHA TODAS AS PEÇAS PARA POSTERIOR ANÁLISE DA EMPRESA.**

Substitua a válvula controladora de pressão (peso), a válvula de segurança repetitiva e a borracha de vedação por peças originais em caso de mau funcionamento, ressecamento, quebra ou após cada ano de uso.

Rochedo

Fabricado por/Producido em Brasil por:
GRUPO SIB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA.
Av. Alvaro Guimarães, 1100 - 08990-003
São Bernardo do Campo, SP - Brasil - CNPJ 61.077.830/0001-01
Indústria Brasileira
www.rochedo.com.br
SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
Grande São Paulo: (11) 2915-4400
Demais Localidades: 0800 194333
Caixa Postal: 080 - CEP 08910-970

Rochedo

PANELAS DE PRESSÃO FECHAMENTO INTERNO



MANUAL DE INSTRUÇÕES

4

1. **Descompressão lenta:** levante a válvula controladora de pressão com o auxílio de um utensílio de nylon ou madeira e mantenha-a suspensa, para deixar escapar todo o vapor. Jamais levante a válvula com a mão, pois o jato de vapor poderá causar queimaduras. Se, depois de liberar o botão de fechamento, não conseguir abrir a tampa: Não force. Certifique-se que sua panela de pressão está devidamente resfriada. Caso contrário, volte a passá-la sob um jato de água fria. Verifique, levantando a válvula, se não há, ainda, um pouco de pressão no interior da panela.
2. **LIMPEZA**
 - Lave a panela depois de cada uso com água, sabão ou detergente e esponja macia.
 - Retire a Borracha de Vedação e lave-a separadamente. Caso grude algum resíduo de alimento no produto, lave-o com água quente e detergente.
 - Nunca utilize água sanitária ou produtos à base de cloro para a limpeza.
 - Certifique-se de que os furos do pino e da válvula controladora de pressão (peso) estejam desobstruídos. **ATENÇÃO:** a falta de limpeza pode causar o acionamento das válvulas de segurança.
3. **Válvula Controladora de Pressão**
 - Desrosqueie a válvula e limpe-a com água corrente ou com auxílio de uma agulha.
 - Limpe o pino de saída de vapor com um forte jato de água, ou com o auxílio de uma agulha.
 - Olhe, em ambiente bem iluminado, dentro do pino e certifique-se de que a abertura está bem arredondada e limpa.
4. **Válvula de Segurança Repetitiva**
 - Desobstrua todos os furos do pino de saída de vapor. Recoloque o pino central na posição correta de funcionamento pressionando o pino colorido para baixo. **Obs:** Caso não veja, deve-se trocá-la por outra original. Se a borracha estiver ressecada ou o pino quebrado, providencie a substituição imediatamente. Utilize sempre acessórios originais.

3

1. **ATENÇÃO: A PANELA DE PRESSÃO NUNCA DEVE SER LEVADA AO FOGO SEM ÁGUA!**
 - Retire todas as etiquetas do produto antes do primeiro uso.
 - Caso a panela tenha ido ao fogo sem água, verifique se a válvula de segurança ou a borracha de vedação não estejam queimadas. Caso positivo, providencie a substituição imediata.
2. **SISTEMAS DE SEGURANÇA**
 - **Válvula Controladora de Pressão** Controla e mantém estável a pressão interna durante o funcionamento normal (com a válvula desobstruída). Pino de saída de vapor: permite a liberação de pressão que é controlada pela Válvula Controladora de Pressão.
 - **Válvula de Segurança Repetitiva** No caso de bloqueio do pino de saída de vapor da válvula controladora de pressão, a válvula de segurança repetitiva será acionada, liberando a pressão excedente de maneira progressiva. Para recomendar o processamento.
3. **Borracha de Vedação**
 - Veda totalmente o fechamento da panela, para que não escape a pressão entre o encaixe da tampa e o corpo da panela.
 - A borracha de vedação deve estar corretamente posicionada na concavidade da borda da tampa, permitindo assim o fechamento da tampa.
4. **PRIMEIRO USO**
 - Faça uma limpeza total e cuidadosa em sua panela de pressão, utilizando somente água, sabão ou detergente e esponja macia.
5. **DURANTE O COZIMENTO**
 - Assim que a válvula controladora de pressão começar a eliminar vapor, reduza a potência da fonte de calor, começando daí a contar o tempo de cozimento.
 - Se a válvula controladora de pressão não eliminar vapor após um certo tempo, verifique o posicionamento da borracha de vedação e a limpeza da válvula e do pino central, é normal que apareçam gotículas de água na válvula de segurança ou na borda da tampa da panela. Aguarde até que a pressão se inicie.
6. **FIM DO COZIMENTO Para liberar o vapor**
 - Depois de desligar a fonte de calor, você poderá proceder de duas formas:
 - **Descompressão rápida:** coloque a panela de pressão em um recipiente que contenha água fria. Certifique-se de que o jato de água não cubra totalmente a válvula controladora de pressão. Nunca submerja completamente a panela de pressão em um recipiente com água.

2

1. **LEIA ATENTAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES APRESENTADAS NESTE MANUAL**
2. **ESQUEMA DESCRITIVO**
 - Válvula Controladora de Pressão
 - Borracha de Vedação
 - Válvula de Segurança Repetitiva
 - Cabo da Tampa
 - Tampa
 - Pino de Saída de Vapor
 - Cabo do Corpo da Panela
 - Asa
 - Panela
3. **ABERTURA**
 - Aperte o cabo da panela de pressão contra o cabo da tampa e solte a presilha metálica.
 - Abaixe e gire a tampa para a lateral esquerda ou direita e retire-a.
4. **FECHAMENTO**
 - Encaixe a tampa pela lateral e gire o cabo da tampa até que fique na mesma posição do cabo da panela.
5. **PREENCHIMENTO MÍNIMO E MÁXIMO**
 - Sempre coloque água em quantidade equivalente a, no mínimo, 250 ml (2 copos). Nunca coloque água acima do nível de 2/3 da altura do corpo da panela.
 - Para alimentos que se dilatam durante o cozimento, como arroz, legumes desidratados ou computas, não encha a panela acima do nível médio da altura do corpo da panela.
 - Para alimentos líquidos ou sopas, utilize metade do volume interno da panela.