



# Manual de Instruções

PANELA DE PRESSÃO  
COM VISOR  
INQUEBRÁVEL EM USO



**LEIA O MANUAL COM ATENÇÃO**

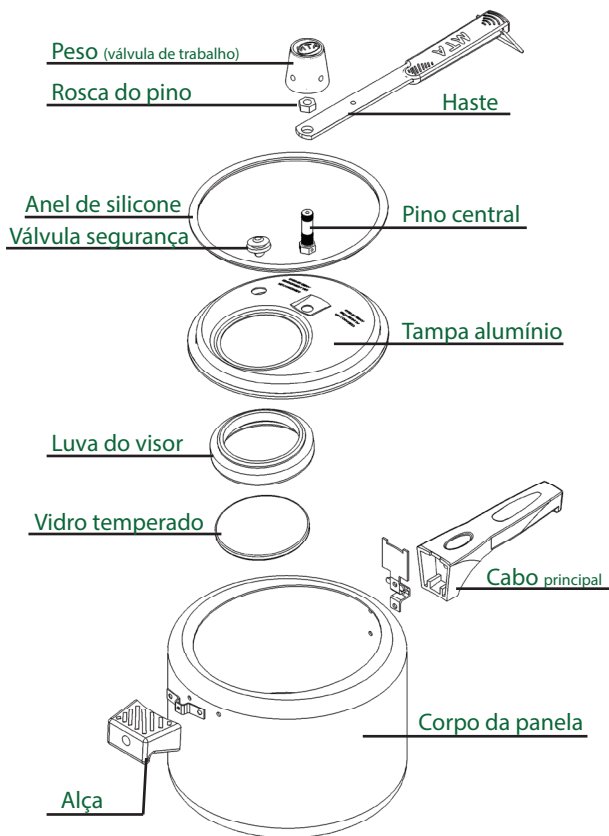
***Manual de instrução / Português***

VÁLIDO PARA TODAS PANELAS DE PRESSÃO / PPFI - Rev. 2014/02



**Made in Brazil**

# Peças e acessórios



# MANUAL DE INSTRUÇÕES / PORTUGUÊS

***Antes do primeiro uso, leia por completo este manual de instruções.***

## PRESSÃO NOMINAL

Cod. MTA 6014	-	Panela Polida	4,5 litros - 70 kPa
Cod. MTA 6012	-	Panela Antiad.	3,0 Litros - 80 kPa
Cod. MTA 6000	-	Panela Antiad.	4,5 Litros - 80 kPa
Cod. MTA 6017	-	Panela Antiad.	7,0 Litros - 80 kPa
Cod. MTA 6018	-	Panela Antiad.	10,0 Litros - 80 kPa

## GARANTIA

Garantimos a qualidade desta panela de pressão por 3 meses - (90 dias), contra qualquer defeito de fabricação. A garantia só será válida com a apresentação da nota fiscal, ou cupom fiscal de compra.

## NÃO GARANTIA

Está fora da garantia e da responsabilidade da MTA, panelas com fundo estufado, no qual o seu problema é devido a obstrução das válvulas de trabalho, fazendo com que a panela trabalhe acima da pressão indicada no produto. Também está fora de garantia panelas com o uso de acessórios não originais da MTA, os quais devem, ser trocados a cada 12 meses sempre, para garantir o bom funcionamento do produto e sua segurança.



## ANTES DO USO:

Retire todo o conteúdo do interior da panela e remova os adesivos. Unte com um pouco de óleo comestível os anéis de silicone - Isso facilitará a abertura e o fechamento. Coloque água até a metade da panela, coloque a tampa e leve ao fogo, deixe que o vapor saia durante 8 a 10 minutos; depois retire-a do fogo, retire a pressão e lave-a com detergente neutro e esponja macia. Fogões indicados: Gás, Elétrico, e Vitrocerâmico.

### USE A PANELA DE PRESSÃO COM SEGURANÇA

Verifique sempre se há líquido suficiente para produzir vapor durante o aquecimento; cuide para que a panela não fique cheia demais, **coloque no máximo 2/3 de água e alimentos, e somente metade disso para alimentos que se expandem/incham quando cozidos.**

Sempre limpe os furos das válvulas com agulheto de limpeza e água quente. Nunca use palitos de madeira pois podem quebrar e entupir os orifícios. Mantenha as crianças afastadas das panelas de pressão e longe do fogo. Caso haja dificuldade para movimentar os cabos ao tentar abrir, isso indica que a panela ainda está pressurizada. Neste caso, não force a abertura, mantenha a válvula de trabalho suspensa e derrame água fria sobre a panela para um esfriamento rápido. O vidro suporta choques térmicos sem nenhum problema.

Para manter a qualidade do antiaderente MTA, não utilize esponja, saponáceos, abrasivos ácidos ou ásperos. Isso pode riscar a camada protetora do antiaderente e diminuir a qualidade do revestimento.

Após certo tempo de uso, os anéis (silicone) podem perder a eficiência e vedação, por isso indicamos sempre a troca desses acessórios a cada 12 meses, ou antes, quando esse apresentarem sinais de desgaste. Use sempre acessórios originais MTA. Obs: Alguns produtos químicos ou até mesmo detergentes podem causar manchas no alumínio ou na camada de revestimento antiaderente. Use sempre produtos químicos neutros e biodegradáveis. Não use saponáceos e outros abrasivos para lavar as partes antiaderentes. Use deixar de molho por 30 minutos antes de esfregar. Lave somente com pano ou esponja macia.



## DESMONTAGEM DO VISOR PARA LIMPEZA

Para desmontar o visor pressione a borda da luva de silicone para desengatar da tampa (Fig.1). Empurre a luva e o visor e desengate o conjunto da tampa de alumínio (Fig. 2). E remova o vidro da luva. Atenção: quando o vidro estiver sem a luva, cuide para não deixá-lo cair ou bater, neste caso o vidro pode se quebrar.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

## MONTAGEM DO VISOR

Para montar primeiro encaixe o vidro na luva de silicone (Fig. 4). Em seguida encaixe o vinco da luva no lado interno da tampa (Fig. 5). Pressione com uma mão e com a outra ajuste para que toda a borda da luva atravesse para o lado externo da tampa. (Fig. 6)

**NUNCA UTILIZE OBJETOS CORTANTES OU PONTAGUDOS PARA REALIZAR ESSA MONTAGEM**



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



## DISPOSITIVOS E MEDIDAS DE SEGURANÇA

Não utilizar esta panela para outros usos a não ser o destinado. Este utensílio trabalha sob pressão. O Uso impróprio pode ocasionar queimaduras. Sempre feche a panela corretamente antes do uso e libere toda a pressão antes de abrir. Para evitar acidentes sempre equilibre bem a panela sobre a grade do fogão. Substitua válvula de segurança e a anel de silicone ao menos uma vez por ano. **USE SOMENTE ACESSÓRIOS ORIGINAIS MTA.** Nunca use palitos de madeira para limpar os orifícios das válvulas.

## ARMAZENAGEM DA PAINELA DE PRESSÃO

Manter em local limpo e seco sem alimentos que contem sal, pois podem danificar o antiaderente.

## VÁLVULA DE SEGURANÇA

Esta válvula é o principal item de segurança da sua panela, ela deve estar sempre limpa e na posição correta (fig. 1). Se a válvula controladora de pressão entupir, a válvula de segurança será ejetada para liberar a alta pressão (fig. 2). Caso isso aconteça retire a panela do fogo e faça a limpeza do pino central e peso e posicione a válvula de segurança na posição correta (fig. 3).



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

## PESO - VÁLVULA CONTROLADORA DE PRESSÃO

Esta válvula controla a pressão interna da panela, para seu perfeito funcionamento ela precisa ser higienizada toda vez que for utilizada. Para retirá-la vire a tampa com a válvula para baixo e desrosqueie no sentido anti-horário.

Sempre use o  
agulheto limpador MTA



## PINO CENTRAL

O acúmulo de gordura e de restos de alimentos causa entupimento da válvula, **isso pode causar estufamento do fundo da panela e a perda de sua garantia**, correndo risco de forçar a abertura da válvula de segurança ou até mesmo de explosão, para isso SEMPRE limpe o interior do orifício com a ajuda do agulheto limpador MTA. Nunca use palitos de madeiras.



## CAPACIDADE RECOMENDADA

O nível de água e alimentos NUNCA deve ultrapassar 2/3 do volume da panela.

A) Alimentos que estufam ou líquidos até 1/2 da panela.

B) Alimentos sólidos até 2/3 da panela.



## PARA ABRIR - FECHAMENTO INTERNO

Libere toda a pressão interna levantando o peso ou resfrie na torneira, até perceber que a tampa esteja livre - não force essa abertura (fig. 1). Pressione o cabo da tampa até que a presilha fique livre do cabo do corpo (fig. 2). Gire a tampa em 1/4 de volta (fig 3). Incline a frente da tampa para dentro da panela e retire-a (fig. 4).



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

## PARA FECHAR

Asegura-se de que a sua panela não esteja muito cheia e sempre cuide para não mergulhar a tampa nos alimentos, isso poderá prejudicar a visibilidade e entupir a válvula central ou dificultar a vedação do anel de silicone. Pegue a panela com uma mão e a tampa com a outra, e de maneira transversal introduza a frente da tampa no oval da panela. (fig. 5). Em seguida alinhe os cabos em parelo - encaixe a haste da tampa na base do cabo da panela e trave a presilha ao cabo do corpo (fig 6).



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7





## LISTA DE VERIFICAÇÃO EM CASO DE FALHAS:

Na tabela abaixo, segue soluções de problemas simples, do uso do dia a dia o qual você mesmo usuário poderá fazer a verificação desses itens

PROBLEMA	MOTIVO	SOLUÇÃO
A panela não pega pressão	<ul style="list-style-type: none"><li>- Anel de vedação virado;</li><li>- Válvula de segurança aberta;</li><li>- O peso não está totalmente colocada no pino;</li><li>- O raio de energia não é o suficiente</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ajustar ao anel de vedação da maneira correta;</li><li>- Posicionar a válvula de segurança na posição de uso;</li><li>- Rosquear o peso até o encaixe completo;</li><li>- Aumentar o raio de energia.</li></ul>
O peso de trabalho não funciona	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pino do peso trancado</li><li>- Peso com sujeira acumulada entre os orifícios</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Limpar o pino</li><li>- Fazer a limpeza do peso</li></ul>
A válvula de segurança esta acionando	<ul style="list-style-type: none"><li>- pino e peso trancado ou com sujeira;</li><li>- válvula de segurança com defeito; ou velha demais</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pino do peso trancado</li><li>- Peso com sujeira acumulada entre os orifícios</li><li>- Trocar válvula por outra nova</li></ul>
Vazamento pelo visor	<ul style="list-style-type: none"><li>- Luva do visor mal encaixada;</li><li>- Luva do visor com cortes ou falhas;</li><li>- visor com pequenas falhas ou quebrado;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Encaixar corretamente o visor na tampa;</li><li>- Realizar a troca da luva do visor;</li><li>- Realizar a troca do visor ;</li></ul>
A panela descascando o antiaderente	<ul style="list-style-type: none"><li>- Utilização de acessórios não indicados;</li><li>- armazenagem de alimento com sal;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Usar somente acessórios indicados;</li><li>- Não deixar alimentos que contenham sal no produto;</li></ul>

**Compre os acessórios originais pelo site**  
**[www.mta.com.br](http://www.mta.com.br) - SAC**

**MTA UTILIDADES**

**Marmeleiro - PR - Tel (55) 46 - 3525 1785 - [sac@mta.com.br](mailto:sac@mta.com.br)**  
**[www.mta.com.br](http://www.mta.com.br)**

**[Facebook.com/mtapanelas](https://www.facebook.com/mtapanelas)**