

ATENÇÃO

Após a panela ganhar pressão, não tente forçar a abertura da Tampa (B).

IMPORTANTE

Assim que a Panela pegar pressão, a Válvula Limitadora de Pressão (C) não deve liberar vapor. Se a Válvula Limitadora de Pressão (C) não estiver posicionada corretamente durante o cozimento, esta irá liberar o ar imediatamente.

10. É possível cancelar a função ou reiniciar o tempo a qualquer momento pressionando o botão “Cancelar”.


7. Removendo a Tampa

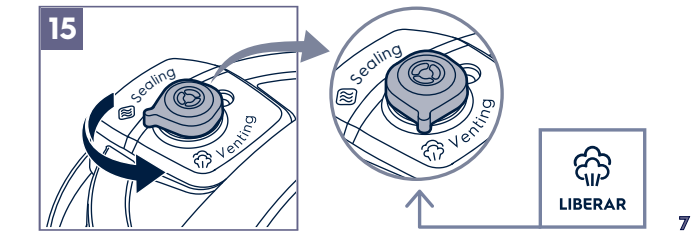
ATENÇÃO

A Panela não deve ser aberta até que a Válvula Flutuante (D) baixe, o que indica que a pressão foi liberada.

1. Após o tempo de cozimento terminar, a Panela fará um sinal sonoro com alguns bipes, mostrará a palavra “End” no display e mudará para a função “Manter Aquecido”. É possível liberar a pressão de duas maneiras: Liberação Natural de Pressão e Liberação Rápida de Pressão. A escolha será determinada pelo tipo de alimento que se está cozinhando e pelas instruções da receita.

1.1. Liberação Natural de Pressão: Após o cozimento, deixe a Panela de Pressão Elétrica na função “Manter Aquecido”. A pressão começará a diminuir (o tempo para o alívio da pressão depende da quantidade de líquido na panela e do período que a pressão foi mantida). A liberação natural de pressão levará de 20 a 30 minutos. Durante este tempo, o cozimento continua. Este método é recomendado para certos cortes de carne, feijões e algumas sobremesas.

1.2. Liberação Rápida de Pressão: A liberação rápida é indicada para alimentos que, após a cocção, têm um aspecto mais seco, como arroz e macarrão. Após finalizar o preparo do alimento, será possível ouvir um sinal sonoro indicando que o processo de cozimento terminou. Retire o plugue da tomada e gire a Válvula Limitadora de Pressão (C) no sentido anti-horário até a posição Liberar  (Figura 15).



10. Solucionando Problemas

A Electrolux ensina ao consumidor como identificar em casa alguns problemas que possam interferir no desempenho do produto. Não melhorando o funcionamento, consulte o Serviço Autorizado Electrolux.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
A Tampa (B) não trava.	O Anel de Vedação (G) não está instalado corretamente.	Verifique a colocação do Anel de Vedação (G) e, se necessário, remova e recoloque-o na posição correta.
	A Válvula Flutuante (D) está travada.	Com o aparelho frio, remova a tampa e realize a limpeza da válvula.
A Tampa (B) não abre após a liberação da pressão.	A Válvula Flutuante (D) está na posição elevada.	Certifique-se que a Válvula Limitadora de Pressão (C) esteja na posição “Liberar” e aguarde alguns minutos até que se tenha certeza de que a pressão foi liberada.
Há saída de ar pela borda da Tampa (B).	O Anel de Vedação (G) não está instalado.	Instale o Anel de Vedação (G).
	Resíduos de alimento no Anel de Vedação (G).	Limpe o Anel de Vedação (G).
	Anel de Vedação (G) desgastado.	Substitua o Anel de Vedação (G).
	A Tampa (B) não está travada corretamente.	Gire a Tampa (B) totalmente.
A Válvula Flutuante (D) não sobe.	A Válvula Limitadora de Pressão (C) não está posicionada corretamente.	Gire a Válvula Limitadora de Pressão (C) até a posição “Pressão”.
	Não há comida ou água suficiente no interior do Recipiente Interno de Cozimento (H).	Verifique as quantidades da receita.
O alimento fica cru ou duro.	O tempo de cozimento é muito curto.	Reinicie o processo de cozimento no tempo apropriado.

IMPORTANTE

Durante a liberação rápida de pressão poderá ocorrer, além de vapor, a liberação de líquidos dependendo do alimento que está sendo preparado.

ATENÇÃO

Utilize luvas apropriadas ou algum objeto, como um talher, para girar a Válvula Limitadora de Pressão (C) e liberar a pressão. Vapores e líquidos serão liberados através da válvula. Deixe seu rosto, braços e mãos longe do vapor enquanto este estiver sendo liberado. Não libere a pressão embaixo de armários suspensos que podem ser danificados pelo vapor. Quando a pressão estiver completamente liberada, a Válvula Flutuante (D) descerá e a tampa destravará, permitindo sua abertura. A Liberação Rápida de Pressão interrompe imediatamente o cozimento.

2. Retire o plugue da tomada.

3. Segure a Alça da Tampa (A), gire-a no sentido anti-horário e levante-a.

8. Painel de Controle



Electrolux

Em caso de dúvidas, ligue para nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor, ou acesse

www.electrolux.com.br

3004-8778 (Capitais e Região metropolitana)

0800 728 8778 (Demais Regiões)

Electrolux do Brasil S.A.

Rua Ministro Gabriel Passos, 360, Curitiba-PR - Brasil

CEP 81520-900

(41) 3371-7000

1-8. Receitas Predefinidas

Selecione uma das 8 receitas predefinidas de preparo:

Receita	Alimento (g)	Água (ml)	Tempo Aproximado para Pegar Pressão (min)	Tempo de Pressão (min)	Tempo Ajustável (min)
Arroz	400	950	12	12	1 - 60
Feijão	800	2000	20	30	1 - 120
Frango	800	1500	20	40	1 - 180
Carne	750	1700	20	40	1 - 180
Macarrão	750	2000	20	10	1 - 60
Sopa	750	1500	20	40	1 - 120
Pudim	900	-	5	10	1 - 60
Bolo	1000	-	-	50	1 - 60

Nota: Para a receita “Pudim”, a mistura deve estar em uma forma de pudim e deverá ser adicionado água no fundo do Recipiente Interno (H).

Nota: Para cozinhar carne, utilize a quantidade de água de acordo com o corte de carne a ser preparada, pois alguns cortes liberam uma grande quantidade de líquido. Para obter um caldo ou molho mais denso, faça a redução (vaporização do líquido) ao final do cozimento com a tampa aberta e utilizando a mesma função anteriormente selecionada para o cozimento.

9. Cancelar

10. Adiar Início

Para iniciar o processo de cocção após determinado tempo, selecione a receita predefinida ou o tempo desejado, toque no botão Adiar Início (10) e, então, selecione após quanto tempo a cocção será iniciada com os botões + e - (30 minutos até 24 horas).

11. Manter Aquecido/Cozinhar Lento:

Após a cocção do alimento, toque uma vez no botão para manter o alimento aquecido por até 24 horas sem queimá-lo. Após selecionar a receita predefinida ou o tempo desejado, toque no botão duas vezes para cozinhar alimentos que demandam maior tempo de cocção, podendo ser ajustado o tempo de 30 minutos a 24 horas. Ao selecionar uma dessas funções, a temperatura da Panela reduzirá e não pegará pressão.

12-13. Ajuste de Tempo

Toque nos botões + ou - para configurar o tempo de preparo desejado. Para um ajuste rápido, mantenha o botão pressionado.

9. Armazenamento

1. Desligue o aparelho e deixe-o esfriar completamente.

2. Certifique-se de que todos os componentes e acessórios estejam limpos e secos.

3. Guarde sua Panela de Pressão Elétrica em um local plano, seco, seguro, resistente ao calor e longe do alcance de crianças.

Electrolux

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA ELECTROLUX 5L EXPERIENCE POR RITA LOBO

PCC15

IMPORTANTE

Guarde a nota fiscal de compra do aparelho, pois o atendimento em garantia só é válido mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado Electrolux.

MEIO AMBIENTE

A Electrolux tem o compromisso de oferecer produtos que causem menor impacto ao meio ambiente, contribuindo assim para o desenvolvimento sustentável. Os equipamentos eletrônicos, pilhas e baterias devem ser eliminados de forma separada do lixo comum. Caso seu equipamento possua pilhas ou baterias, essas, ao serem substituídas ou descartadas, deverão ser encaminhadas a um Serviço Autorizado Electrolux para que tenham um destino adequado. A destinação ambientalmente adequada à embalagens e produtos ao final de vida é responsabilidade de todos. Para obter mais informações sobre como proceder, utilize nosso serviço de atendimento ao consumidor ou localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE* (<http://abree.org.br>). *ABREE: Associação Brasileira de Reciclagem de Eletroeletrônicos e Eletrodomésticos na qual a Electrolux é associada e membro fundadora.

Leia este manual antes de instalar e usar o aparelho e guarde-o para futuras referências.

10

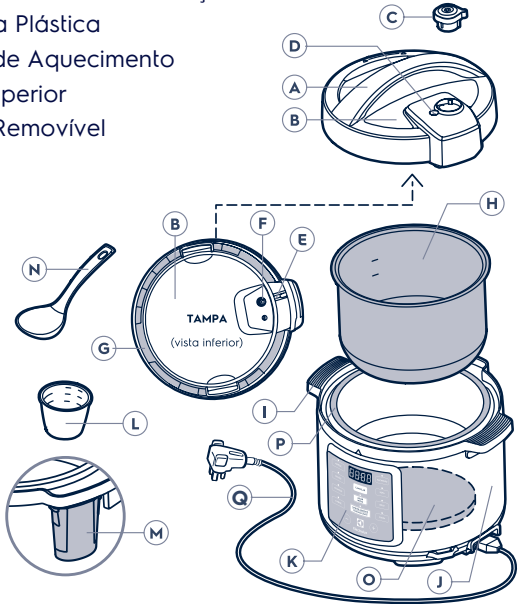
1. Informações de Segurança

IMPORTANTE
Estas informações são para sua segurança. Você DEVE ler o manual cuidadosamente antes de instalar ou usar o aparelho.

- Verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma da etiqueta do aparelho antes de ligá-lo.
- Desligue o aparelho da tomada sempre que fizer limpeza/ manutenção.
- Não utilize o cabo de alimentação para puxar ou arrastar o aparelho.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado em quinas de mesas para não danificá-lo. O cabo do aparelho deve ser mantido longe de objetos pontiagudos e de fontes de calor.
- Nunca desligue o aparelho da tomada puxando pelo cabo de alimentação. Use o plugue.
- Não prenda, torça, estique ou amarre o cabo de alimentação.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo Serviço Autorizado Electrolux ou por técnicos qualificados para evitar situações de risco.
- Ligue o aparelho em uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim).
- O aparelho deve ser ligado em uma tomada com aterramento e dimensionada para o aparelho em questão, conforme a norma de instalações elétricas NBR5410 da ABNT. Para sua segurança, solicite a um eletricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de uso do aparelho.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Utilize peças originais. Isso evita danos ao aparelho e riscos a quem o manipula.
- Após desembalar o aparelho, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Este aparelho é destinado a uso doméstico e aplicações similares, tais como: Cozinha de uso do grupo de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; Casas de fazenda e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; Ambientes de meia-pensão; Lojas e aplicações similares, não destinados ao varejo e/ou uso comercial.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado, vazando ou tiver funções anormais devido à queda.

3. Conheça sua Panela de Pressão Electrolux

- A. Alça da Tampa
- B. Tampa
- C. Válvula Limitadora de Pressão
- D. Válvula Flutuante com Indicador de Liberação da Tampa
- E. Trava de Segurança da Tampa
- F. Cobertura Antibloqueio da Válvula Limitadora de Pressão
- G. Anel de Vedação
- H. Recipiente Interno
- I. Alças Laterais
- J. Corpo do Aparelho
- K. Painel de Controle
- L. Copo dosador
- M. Recipiente de Condensação
- N. Concha Plástica
- O. Placa de Aquecimento
- P. Anel Superior
- Q. Cabo Removível



4. Especificações Técnicas

Modelo	PCC15	
Tensão (V)	127	220
Frequência (Hz)	60	
Potência (W)	1000	914
Capacidade (L)	5	
Cor	Aço Inox Escovado	

- Não desmonte o aparelho caso haja algum problema, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

⚠ ATENÇÃO
• *Para evitar riscos de choque elétrico, não molhe, nem utilize o aparelho com as mãos molhadas, nem submerja o cabo de alimentação, o plugue ou o próprio aparelho na água ou em outros tipos de líquidos ou materiais inflamáveis.*

- O aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.
- Nunca toque nas partes quentes, use as alças.
- Nunca coloque peso sobre os mecanismos de liberação de pressão.
- Cuidado ao manusear ou mover o aparelho com líquidos quentes.
- Mantenha as mãos e rosto longe do aparelho enquanto as válvulas estiverem liberando pressão, cuidando para não encostar no aparelho enquanto ele estiver em funcionamento.
- Não abra o aparelho até que a unidade tenha esfriado e toda a pressão interna seja liberada. Jamais force a abertura da tampa.
- Antes do uso, verifique se a válvula limitadora de pressão não está obstruída e/ou travada.
- O uso incorreto e inadequado deste aparelho pode causar danos e ferimentos.

⚠ ATENÇÃO
• *A Panela não deve ser aberta até que toda a pressão seja liberada.*
• *As superfícies do elemento de aquecimento podem permanecer quentes por um período após o uso.*

- Para sua segurança e comodidade, recomendamos que apenas os profissionais treinados pela Electrolux consertem o aparelho.

2. Limpeza e Manutenção

IMPORTANTE
A limpeza deve ser feita com o aparelho frio.

1. Use somente um pano úmido para limpar a parte externa do aparelho e o cabo de alimentação.
2. Lave o Recipiente Interno (H) com água e detergente neutro e seque-o bem com um pano macio.
3. Enxágue a parte inferior da Tampa (B), incluindo o Anel de Vedação (G), Válvula Limitadora de Pressão (C), Cobertura Antibloqueio (F) e Válvula Flutuante (D) com água morna. Em seguida, seque completamente.

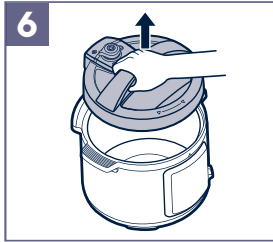
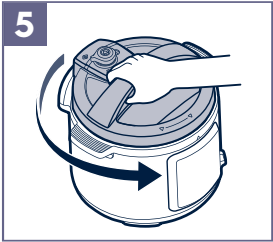
5. Antes do Primeiro Uso

1. Remova todos os materiais da embalagem e rótulos promocionais da parte interna e externa do aparelho.
2. Realize a limpeza do aparelho e dos seus acessórios (consulte “Limpeza e Manutenção”).
3. Coloque o aparelho em uma superfície estável, nivelada e resistente ao calor.

IMPORTANTE
• *O aparelho pode liberar leve odor de óleo e fumaça no primeiro uso.*

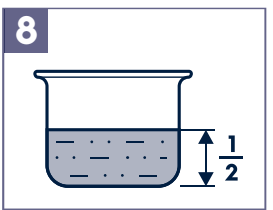
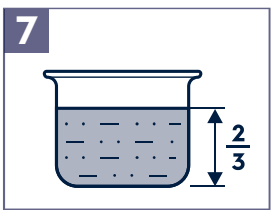
6. Utilizando sua Panela de Pressão Elétrica

1. Gire a Alça (A) no sentido anti-horário para remover a Tampa (B) e levante-a (Figuras 5 e 6).



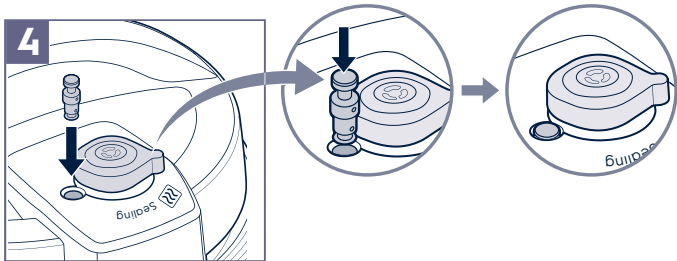
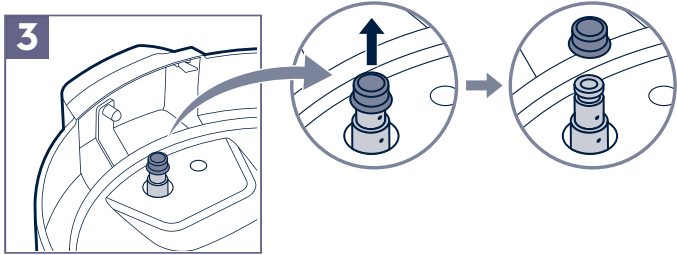
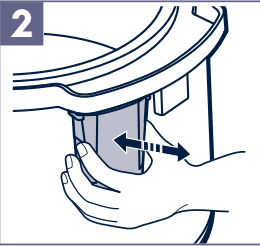
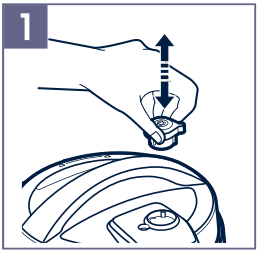
2. Se necessário, remova o Recipiente Interno (H) da Panela de Pressão Elétrica e adicione os alimentos e líquidos. Use somente utensílios de plástico ou de madeira para não danificar o revestimento antiaderente do recipiente de cozimento.

⚠ ATENÇÃO
• *O volume total de alimentos e líquidos na panela não deve exceder 67% (2/3) da capacidade do Recipiente Interno (H) (Figura 7).*
• *Para alimentos como vegetais secos, feijão, arroz, macarrão ou grãos, o volume total não deve exceder 50% (1/2) da capacidade (Figura 8).*

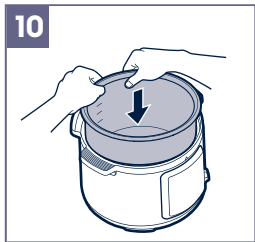
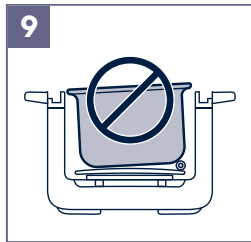


3. Verifique se não há nenhum resíduo sobre a Placa de Aquecimento (O) (Figura 9). Em seguida, coloque o Recipiente Interno (H) dentro da Panela (Figura 10).



4. Remova a Válvula Limitadora de Pressão (C), puxando-a para cima e lave-a somente com água. Seque e recoloque-a no seu lugar (Figura 1).
5. Retire o Recipiente de Condensação (M) e limpe-o com água e detergente neutro. Seque e recoloque-o no seu lugar (Figura 2).
6. Remova a Válvula Flutuante (D) retirando a borracha na parte de baixo da tampa (Figura 3). Lave a Válvula (D) com água e detergente neutro e recoloque-a inserindo pela parte de cima da tampa (Figura 4) e trave-a com a borracha na parte de baixo da tampa.
7. Utilize um pano úmido para limpar a Placa de Aquecimento (O) e, em seguida, seque bem.

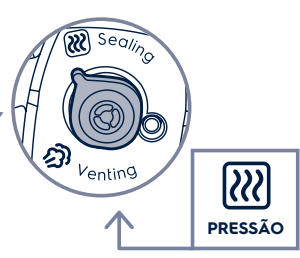
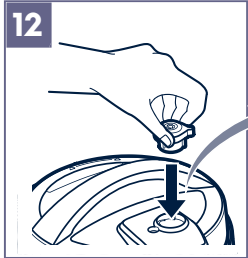
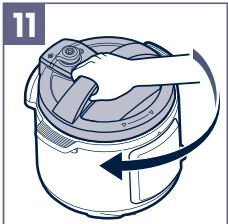


⚠ ATENÇÃO
• *Não use produtos de limpeza abrasivos, escovas ou utensílios de metal para limpar o Recipiente Interno (H), a fim de evitar danos ao revestimento antiaderente.*
• *Jamais limpe sua Panela de Pressão com fluídos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, tiner, varsol, solventes, removedores ou com produtos químicos como detergentes com amoníacos, ácidos, vinagres, soda ou abrasivos como sapólios.*



4. Para assegurar devida vedação, remova quaisquer resíduos de alimentos presentes no Anel Superior (P) e nas vedações, e certifique-se de que o Anel de Vedação (G) esteja corretamente posicionado na Tampa (B).

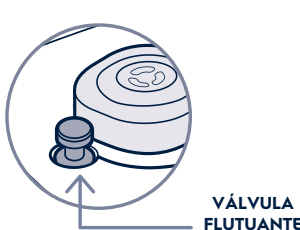
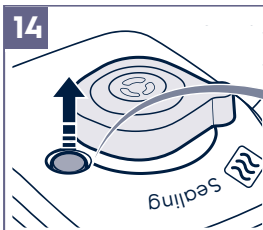
5. Coloque a Tampa (B) na Panela e gire-a no sentido horário até que a indicação  esteja alinhada com o Painel (K) (Figura 11).
6. Coloque a Válvula Limitadora de Pressão (C) na Tampa (B) até ouvir um clique e assegurando que ela esteja na posição Pressão  (Figura 12).



7. Conecte o plugue na tomada.
8. Selecione a função de cozimento desejada (Consulte “Painel de Controle”). O indicador luminoso da função selecionada ligará e, enquanto a Panela pega a pressão, a borda do display fará rotações até que a pressão necessária seja atingida para cozinhar o alimento (Figura 13).

9. Após alguns minutos, a Válvula Flutuante (D) subirá indicando que a Panela ganhou pressão e iniciará a contagem regressiva de cozimento selecionado (Figura 14).

13
Indicação de que a panela de pressão está ganhando pressão.



VÁLVULA FLUTUANTE