ELGIN

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PPR1001 / PPR1002

PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA ELGIN

MANUAL DO USUÁRIO

PPR1001 / PPR1002

PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA ELGIN

Parabéns por adquirir um produto ELGIN de alta qualidade. Por favor, leia atentamente o manual do usuário para compreender todas as características e como seu produto funciona, assim você poderá desfrutar de todos os recursos do seu aparelho.

ÍNDICE

2	Antes de Usar	02
2.2	Informações de segurança	03
2.3	Conteúdo da embalagem	06
2.4	Conhecendo seu produto	06
2.5	Itens de segurança e proteção	06
3	Utilização	07
3.1	Recomendações importantes para utilização	07
3.2	Montagem do produto	08
3.3	Cozinhando com sua panela de pressão elétrica	09
3.4	Sugestões de tempos de cozimento	12
3.5	Coletor de água	12
3.6	Função Manter Aquecido	12
3.7	Cuidados Especiais	13
4	Manutenção / Limpeza	13
5	Especificações técnicas	14
6	Solução de Problemas	15
7	Certificado de garantia	16

2.2 INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Para reduzir o risco de choque elétrico e acidentes, por favor, siga as instruções abaixo antes de utilizar o aparelho.

1. Leia cuidadosamente as instruções deste manual

2. Siga todas as recomendações indicadas

3. NUNCA utilize benzina, tiner, aerosóis ou outros produtos à base de solvente para limpar qualquer parte do seu produto. Estes produtos podem danificá-lo permanentemente e estes danos não são cobertos pela garantia.

4. Quando necessário, desconecte o produto da rede elétrica, e limpe o aparelho com um pano levemente umedecido. Limpar com pano molhado poderá resultar em choque elétrico. Nunca utilize o aparelho com as mãos molhadas, não molhe e nem mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.

5. Não utilize seu aparelho em locais úmidos, próximos a torneiras, chuveiros, piscinas ou onde há risco de explosão. Não utilize o produto com o cabo parcialmente enrolado, recomenda-se desenrolar completamente o cabo.

6. Para evitar acidentes, sempre utilize o equipamento numa superfície plana, estável, nivelada, seca e isolada de fontes de calor, tais como fornos, bocas/queimadores de fogões, brasa, estufas, calefatores ou raios diretos do sol. Não use ao ar livre ou em superfícies molhadas.

7. Mantenha o produto fora do alcance das crianças. Não permita que seja usado como brinquedo. Este produto não deve ser utilizado por crianças, pessoas com limitações mentais ou sensoriais ou pessoas com pouco conhecimento sem a supervisão de alguém capacitado. Cuidado com crianças próximo ao aparelho quando estiver em funcionamento.

8. Suspenda o uso do aparelho caso este esteja danificado. Não use com cabo, plugue ou quaisquer outras partes e peças danificados. Se o produto não estiver funcionando adequadamente, se cair, for danificado, deixado ao ar livre ou cair na água, entre em contato com o SAC para instruções de procedimento.

9. Se o cordão de alimentação está danificado, este deve ser substituído pelo fabricante ou sua assistência técnica ou pessoal similarmente qualificada para evitar riscos.

10. NUNCA permita que qualquer parte do aparelho entre em contato com umidade. Equipamentos elétricos podem causar sérios danos quando utilizados por uma pessoa molhada. Recomenda-se que durante tempestades o cabo elétrico seja desconectado da tomada. Danos causados por raios não são cobertos pela garantia

11. Não deixe o produto sem observação quando este estiver conectado. Desconecte da tomada sempre que não estiver em uso, antes da limpeza ou de fazer a manutenção.

12. Este produto foi concebido exclusivamente para uso doméstico, o uso comercial provoca a perda da garantia.

13. Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que sua tensão nominal é compatível com sua rede elétrica e sempre utilize tomadas com aterramento adequado. Não ligue mais de um aparelho na mesma tomada nem utilize extensões ou benjamins.

14. Use apenas conforme descrito neste manual, use apenas acessórios recomendados pelo fabricante.

15. Não desconecte puxando o cabo. Para desconectar, segure pelo plugue e não pelo cabo.

16. Não coloque nenhum objeto nas aberturas

do produto. Não use com nenhuma abertura bloqueada; mantenha livre de poeira, fiapos, cabelos e qualquer coisa que possa reduzir o fluxo de ar.

17. Guarde o aparelho em local arejado e seco.

18. Não puxe ou carregue com um cabo, não use o cabo como alça e mantenha o cabo longe de superfícies aquecidas.

19. Mantenha cabelos, roupas largas, dedos e todas as partes do corpo afastadas de partes cortantes, parte interna, aberturas ou partes móveis do produto, principalmente quando o aparelho estiver ligado.

20. Este produto possui entradas e saídas de ar que devem ser mantidas livres e completamente desobstruídas para seu perfeito funcionamento. Certifique-se que o aparelho fique a uma distância de pelo menos 20cm de quaisquer outros objetos, paredes ou anteparos, principalmente nas partes traseira, laterais e superior.

21. Não movimente o equipamento quando ele estiver em funcionamento.

22. Quando o produto estiver em funcionamento, o calor e vapor em alta temperatura serão liberados pelas saídas de ar, portanto, mantenha quaisquer partes do corpo (mãos, rosto, cabelos, etc.) a uma distância segura das saídas de ar.

23. A cuba é para uso interno ao aparelho exclusivamente. Nunca a utilize em outras fontes de calor como fornos, bocas/queimadores de fogões, brasa, estufas ou calefatores pois a cuba será danificada ou deformará permanentemente. Da mesma forma, não utilize outro recipiente no lugar cuba.

24. Nunca ligue o equipamento se a cuba estiver vazia, isso pode prejudicar ou danificar permanentemente o produto.

25. Se necessário mexer nos alimentos no interior da cuba quando o equipamento estiver ligado, utilize utensílios de madeira, silicone ou plástico adequados a alta temperatura. Nunca mexa com as mãos ou utensílios de metal, evitando acidentes e danos permanentes ao produto.

26. Não use o aparelho para nenhum outro fim a não ser o descrito neste manual. Nunca utilize o aparelho para outros fins que não seja cozinhar alimentos.

27. Nunca obstrua as saídas de ar e válvulas do produto pois isso pode causar sérios danos ao produto e acidentes. Caso haja alguma obstrução, suspenda o uso imediatamente e entre em contato com o SAC.

28. Sempre utilize a cuba antiaderente com seu exterior seco no aparelho.

Cuidado, superfície quente

2.3 CONTEÚDO DA EMBALAGEM

Modelo PPR-100x inclui:

01 Panela de Pressão

01 Cuba com revestimento antiaderente

01 Copo medidor

01 Colher para servir

01 Manual do Usuário

2.4 CONHECENDO SEU PRODUTO

1) Alça da tampa

2) Tampa

3) Válvula de controle de pressão

4) Válvula de travamento da tampa

5) Cuba com revestimento antiaderente

6) Copo medidor

7) Travas de segurança

8) Colher para servir alimentos

9) Seletor liga / desliga / tempo

10) Cabo Plugue

11) Suporte da colher

12) Alças para transporte

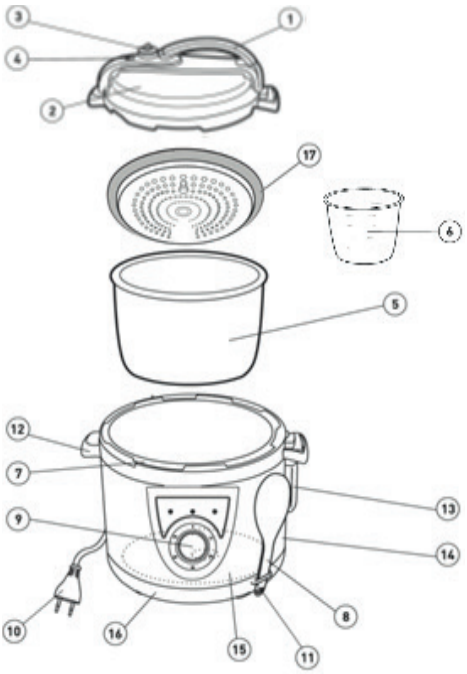
13) Coletor de água

14) Corpo do aparelho

15) Placa de aquecimento

16) Base

17) Disco de vedação



2.5 ITENS DE SEGURANÇA E PROTEÇÃO

Sua panela de pressão possui diversos recursos para aumentar a segurança dos seus usuários. Vale ressaltar que mesmo com todos os dispositivos o produto deve ser utilizado conforme recomendações deste manual.

1. Proteção para abertura e fechamento da tampa: Quando a tampa e a panela não estão fechadas corretamente, não liberam a pressão e quando ainda há pressão dentro da panela a tampa não pode ser aberta.

2. Dispositivo de controle de temperatura: Quando a panela é aquecida sem comida / água ou a temperatura excede a temperatura ajustada, o elemento de aquecimento é desligado automaticamente. Isso também

ajuda prevenir o cozimento a seco na panela de pressão, quando não houver água dentro, ela para de aquecer.

3. Limitador de temperatura: Quando a temperatura interna da panela ultrapassar a temperatura limite, um dispositivo interrompe o circuito para evitar que a panela de pressão seja danificada.

4. Controle de pressão: Durante o funcionamento da panela de pressão, quando a pressão atingir 70 Kpa, o interruptor de pressão desligará a placa de aquecimento, para garantir que a pressão seja controlada trabalhando em uma faixa de segurança.

5. Limitador de pressão: Quando os dispositivos de controle de pressão e temperatura não funcionarem corretamente ou exceder a pressão máxima, o limitador de pressão será ativado e a válvula liberará automaticamente a pressão, evitando a explosão devido à alta pressão.

6. Dispositivo de exaustão de pressão: Quando o limitador de pressão não atuar corretamente, haverá uma pressão anormal dentro da panela e a cuba interna se moverá para baixo criando um espaço entre o anel de vedação e a cuba de modo que a pressão será liberada pela borda da tampa para evitar que a pressão continue aumentando.

7. Dispositivo antibloqueio: Abaixo do Dispositivo de Exaustão de Pressão há um bloco de aço inoxidável que atua como antibloqueio do dispositivo de segurança. Ele tem a função de evitar que o alimento entre no orifício de ventilação para garantir o funcionamento do dispositivo de exaustão de pressão.

8. Controle de temperatura da função Manter Aquecido: O controle da função manter aquecido mantem a temperatura interna da panela entre 60°C e 80°C.

9. Dispositivo de vedação anti-transbordamento: A vedação de silicone dentro da tampa tem uma estrutura de dois anéis em ângulo que quando aquecida sela o espaço entre a tampa e a cuba, assim, quando está sob pressão segura, o líquido interno não transborda.

3 UTILIZAÇÃO

3.1 Recomendações importantes para utilização

Recomendações para utilização:

• Antes de utilizar o produto pela primeira vez remova toda a embalagem do produto e descarte-a em local apropriado fora do alcance de crianças para evitar acidente. Certifique-se que não restou nenhum resíduo na parte interna ou na placa de aquecimento.

• Limpe o exterior e o interior do produto com um pano levemente umedecido.

• Lave as peças desmontáveis e acessórios em água corrente com detergente neutro e esponja não abrasiva, enxague e seque tudo muito bem.

• A cuba antiaderente deverá estar com seu exterior seco para utilização no aparelho.

• Certifique-se que o aparelho fique a uma distância de pelo menos 20cm de quaisquer outros objetos, paredes ou anteparos, principalmente nas partes traseira, laterais e superior. Este produto possui entradas e saídas de ar que devem ser mantidas livres e completamente desobstruídas para seu perfeito funcionamento.

• Antes de utilizar, verifique se todas as partes destacáveis estão corretamente fixadas nos seus devidos lugares.

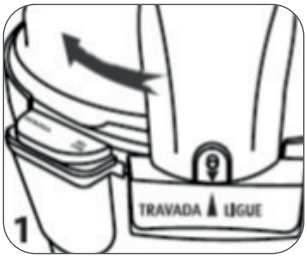
• Sua panela de pressão elétrica sempre deve ser utilizada em superfícies planas, firmes, secas e resistentes ao calor.

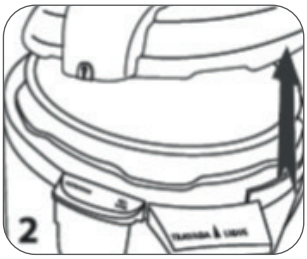
• Não utilize próximos de paredes, móveis, sob armários ou sob prateleiras pois, quando em funcionamento, o produto libera vapor em alta temperatura que pode danificá-los.

3.2 MONTAGEM DO PRODUTO

Importante: Sempre que for montar ou desmontar sua panela de pressão, desconecte o equipamento da rede elétrica.

Abertura: Segure a tampa pela alça, gire-a no sentido horário até o final da rosca para destravá-la e levante-a.

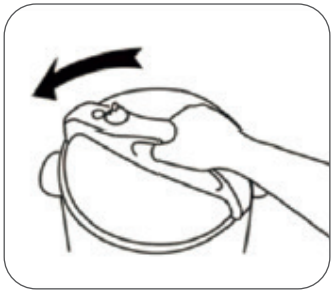


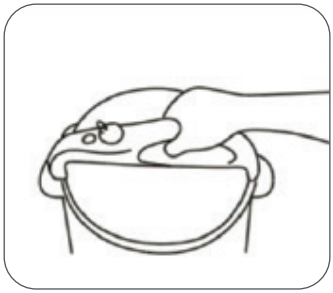


Cuba: Retire ou coloque a cuba antiaderente no interior do aparelho segurando-a pelas bordas. Sempre encaixe a cuba perfeitamente no interior da panela, assim garante-se o perfeito contato com a placa de aquecimento e o melhor desempenho do produto.

Disco de vedação: O disco de vedação é uma parte importante para o processo de pressurização portanto, certifique-se de que ele está bem instalado na tampa. Caso necessário, ajuste-o.

Fechamento: Recoloque a tampa segurando-a pela alça e gire-a no sentido anti-horário até que a tampa se trave completamente no corpo do aparelho.





Válvula de controle de pressão: Assim como o disco de vedação esta válvula também é muito importante para o funcionamento adequado do produto. Sempre verifique se a válvula de controle de pressão está colocada corretamente e totalmente desobstruída.

3.3 COZINHANDO COM SUA PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA

Atenção antes de começar:

- É necessário que a tampa esteja totalmente fechada (setas alinhadas) para o correto funcionamento da sua panela.

- Nunca ligue sua panela sem alimentos dentro da cuba.

- Sempre utilize seu aparelho em tomadas com aterramento

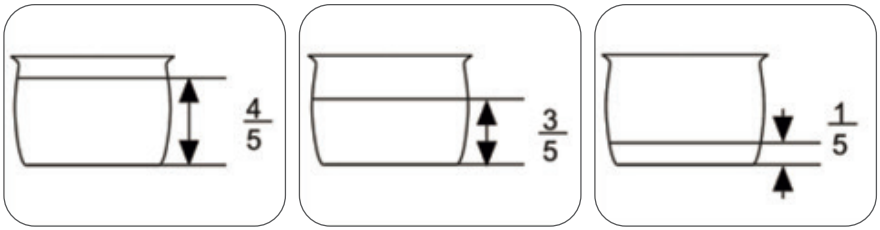
A seguir temos o passo a passo de como utilizar sua panela de pressão elétrica. É muito importante que todos passos sejam verificados e todos os limites e medidas de segurança sejam obedecidos.

1) Certifique-se que a voltagem do aparelho é a mesma da tomada antes de conectar o plugue.

2) Retire a cuba antiaderente da panela

3) Com a cuba antiaderente fora da panela, coloque o alimento a ser preparado os temperos e a água. A quantidade de água na panela deve estar de acordo com a alimento a ser preparado.

4) Não ultrapasse as marcações mínimas e máximas dentro da cuba. O conteúdo não pode ultrapassar a marca de 4/5 indicada no interior recipiente e também não pode ser inferior a marcação de 1/5. No caso de alimentos que crescem durante o cozimento, não deve ultrapassar a marca de 3/5 (fig. 4 abaixo) indicativa no interior da panela.



Máximo | Máximo (alimentos que crescem) | Mínimo

5) Recoloque a cuba dentro da panela.

6) Feche a tampa: Encaixe-a corretamente segurando-a pela alça e girando-a no sentido anti-horário até fixar completamente no corpo do aparelho. A tampa só estará completamente travada se as marcas indicativas e estiverem perfeitamente alinhadas na posição correta.

7) Conecte o cordão elétrico no aparelho e o plugue na tomada elétrica.

8) A lâmpada vermelha de aquecimento irá se acender momentaneamente e, após alguns segundos, a lâmpada amarela.

9) Movimente a válvula de controle de pressão para cima e para baixo para verificar se ela está liberada

10) Ajuste o seletor de tempo no sentido horário e escolha o tempo de cozimento desejado em função do tipo de alimento que será preparado.

11) Após selecionar o tempo de preparo, caso queira cancelar, basta girar o botão no sentido anti-horário até o ponto inicial. Lembre-se também de remover a pressão caso seja necessário.

12) A panela começará a aquecer e a lâmpada vermelha ficará acesa até que a pressão interior esteja nivelada.

13) Para evitar acidentes, uma vez pressurizada a panela, a válvula de segurança da tampa bloqueará a abertura da tampa.

14) Quando a pressão interna estiver estável, a lâmpada vermelha se apagará e a lâmpada verde acenderá que a panela está pressurizada e, a partir deste momento, iniciará o cozimento e a contagem regressiva do preparo.

15) Ao final do cozimento, um alarme irá tocar indicando o fim do ciclo de cozimento e início do ciclo de manutenção do aquecimento. A lâmpada amarela indicara que a função de manutenção do aquecimento está em operação.

16) Para interromper a função de manutenção do aquecimento e servir a comida, desligue o aparelho da tomada.

Recomendação: Para garantir a integridade e sabor dos alimentos, recomenda-se utilizar a função de manutenção de aquecimento por no máximo 5 horas.

17) Após o uso, e antes de remover o alimento, desconecte o cabo de alimentação e remova o plugue da tomada.

18) Seu alimento está pronto para servir. Retire cuidadosamente a cuba antiaderente do seu aparelho segurando pelas bordas, com as mãos protegidas por luvas térmicas.

19) Ao retirar o alimento da cuba antiaderente, só utilize a colher que acompanha o produto ou utensílios de madeira, plástico ou silicone para evitar arranhar o revestimento antiaderente.

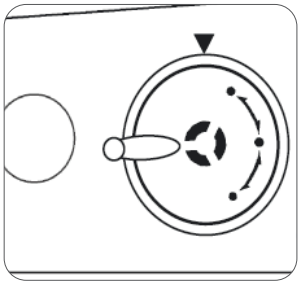
Nota: Use luvas e acessórios protetores de calor para manipular os utensílios e garantindo sua segurança e evitando acidentes.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

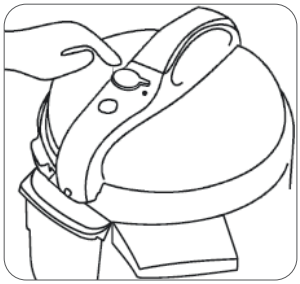
- Nunca force a tampa de sua panela para abri-la. Se necessário, desligue-a e libere o vapor através da válvula de controle de pressão girando-a no sentido anti-horário e aguarde até que a pressão interna seja totalmente liberada.

- Após o uso desligue o aparelho retirando o cabo plugue da tomada.

- Durante o funcionamento, a válvula de controle da pressão deverá estar totalmente voltada para a alça da tampa conforme figura da esquerda a seguir. Se a válvula estiver como mostra a figura da direita, ela deixará escapar vapor, fazendo com que a panela não atinja a pressão necessária para o cozimento. Certifique-se de que o pino de travamento da tampa também esteja na posição correta para se obter pressão.

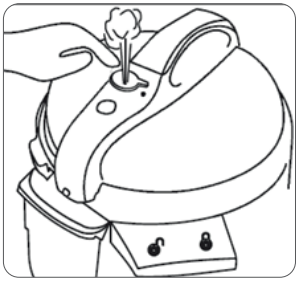


Posição de pressurização

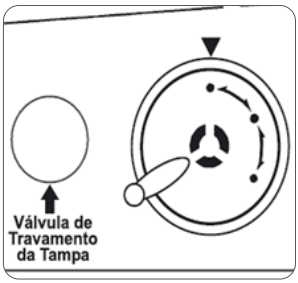


Liberação de vapor

- Para acelerar o processo de despressurização coloque a válvula de controle de pressão totalmente virada para a direita de acordo com a figura a seguir (esquerda) para liberar o vapor. Espere até que a válvula de travamento da tampa caia e destrave a tampa conforme a figura a seguir (direita).



Liberação do calor



tampa destravada

- Sopas e outros alimentos líquidos pastosos, não liberam vapor automaticamente após o acionamento da função de aquecimento. Nestes casos, redobre o cuidado ao acionar a válvula de controle de pressão para acelerar a despressurização, pois o alimento poderá agitar-se com o vapor e a pressão interna poderá expelir líquido quente pela válvula. Deixe o vapor dissipar-se naturalmente até que a válvula de travamento da tampa caia e libere a abertura da tampa. Uma toalha molhada colocada no topo da tampa com a panela desligada da tomada, ajuda a acelerar o tempo de resfriamento.

- Cuidado: Utilize uma luva de proteção quando precisar liberar a válvula de controle de pressão para evitar queimaduras provenientes do contato direto da mão com o vapor.

- Durante o funcionamento, o elemento de aquecimento irá desligar e ligar automaticamente para manter a pressão constante dentro da panela. Quando o aparelho estiver se estabilizando e retomando a pressão interna ideal, a contagem do tempo será interrompida e retornará quando a temperatura e a pressão atingirem os níveis ideais, nestes casos a lâmpada verde irá se alternar com a luz vermelha em seu painel de controle.

- Atenção: Se perceber grande quantidade de vapor saindo pela válvula de travamento da tampa quando o aparelho estiver em operação, saiba que esse é um fenômeno anormal e que esse dispositivo de segurança está em operação para sua proteção (a válvula de controle de pressão não está trabalhando corretamente). Desconecte o cabo de alimentação, aguarde até a pressão e o vapor se extinguirem totalmente e faça uma checagem em todos os dispositivos de segurança listados no tópico “Itens de segurança e proteção” deste manual. Se o problema persistir entre em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor para maiores esclarecimentos.

3.4 SUGESTÕES DE TEMPOS DE COZIMENTO

A tabela a seguir lista os tempos de cozimento de alimentos sugeridos no seletor de tempo. Estes tempos referem-se ao funcionamento na pressão total para capacidades de médias, sem considerar o tempo necessário estabilização da pressão. Caso os tempos sugeridos não se adequem ao seu alimento ou ao seu paladar, você pode ajustar os tempos de cozimento de acordo com sua preferência.

TEMPOS DE COZIMENTO	
ALIMENTO	TEMPO DE COZIMENTO / PORÇÃO MÉDIA OU METADE DA CAPACIDADE DA CUBA (MIN)
Peixe	08
Arroz	10
Frango	12
Carne Suína	15
Arroz Integral	18
Legumes	20
Carne Bovina	25
Sopa	30
Feijão	40
Músculo	50

3.5 COLETOR DE ÁGUA

O coletor de água de seu aparelho recolhe a água que se forma na parte interna da tampa, por causa do vapor no interior do aparelho quando a tampa for aberta.

Recomenda-se a retirada e limpeza, do coletor de água logo após o término de cada preparação.

Retire o coletor e lave com água corrente e detergente neutro, seque bem antes de recolocá-lo e repita o processo para um novo preparo.

3.6 FUNÇÃO MANTER AQUECIDO

A função aquecer mantém a temperatura do alimento pronto sem queimar. Assim ele pode ser servido na temperatura adequada até 5 horas após o preparo.

Essa função é usada para manter a temperatura dos alimentos já preparados, é ativada automaticamente, após o final do tempo de preparo.

A lâmpada ficará acesa indicando que essa função está acionada, para desativar essa função retire o plugue da tomada.

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

- Para o preparo de arroz recomenda-se a função aquecimento por no máximo 1 hora.

- Nunca lave arroz ou qualquer outro alimento diretamente na cuba antiaderente pois isso pode danificar o revestimento interno.

- Os tempos de cozimentos sugeridos neste manual, são apenas estimados, podendo variar de acordo com a

quantidade dos ingredientes, bem como tempero e receitas. Isso significa que os tempos de cozimento podem ser maiores ou menores, variando de acordo com o gosto pessoal do usuário. Caso o alimento não esteja suficientemente cozido após o preparo, adicione mais água e recoloque o produto em funcionamento até que atinja o gosto desejado.

- Nunca ultrapasse a capacidade máxima do aparelho, indicada no interior da cuba antiaderente.

3.7 CUIDADOS ESPECIAIS

• Durante o uso, este aparelho gera calor e vapor, portanto, precauções de segurança devem ser observados para evitar situações de risco de danos a pessoas e bens.

• Não toque na tampa ou laterais do aparelho em funcionamento sem a utilização de luvas térmicas, este aparelho gera calor durante seu funcionamento.

• Certifique-se de que a área interna do aparelho está sempre limpa e livre de resíduos e que nada esteja obstruindo o contato da cuba antiaderente e sua placa de aquecimento, caso isso ocorra a sua panela elétrica não irá funcionar corretamente e poderá haver danos aos seus componentes.

• Nunca movimente o aparelho durante a utilização para evitar que o alimento transborde internamente. Se isso acontecer a placa de aquecimento e a resistência do aparelho poderão ser danificadas.

• Nunca obstrua o orifício da válvula de vapor, não cubra o aparelho com tecidos ou outro material durante o funcionamento.

• Não utilize materiais abrasivos na limpeza de sua cuba antiaderente, isso pode provocar arranhões e danificar a película antiaderente da cuba.

• A cuba de alimentos não poderá ser utilizada para outros fins se não para utilização na sua panela elétrica de pressão.

• Durante o funcionamento do aparelho, mantenha as partes do corpo afastados e jamais aproxime o rosto ou as mãos quando a válvula de pressão estiver soltando vapor, a alta temperatura poderá provocar queimaduras.

• Não tente abrir sua panela antes que a pressão interna esteja totalmente liberada e tampa possa ser aberta suavemente.

• Sempre transporte sua panela segurando-a pelos apoios laterais. Para evitar danos ao fechamento hermético, nunca transporte pela alça da tampa.

4 MANUTENÇÃO / LIMPEZA

Com o objetivo de obter o melhor desempenho do produto, após cada uso, recomenda-se sua limpeza.

1) Desconecte o produto da rede elétrica

2) Depois de preparar o alimento, retire a cuba antiaderente. Para proteger seu revestimento, não use objetos metálicos ou ásperos na sua limpeza. Lave com água morna, com um pouco de detergente líquido e enxágue em água corrente. Depois de lavar, seque bem.

3) Retire o disco interno de vedação, puxando o pino central com cuidado, pois ele exerce pressão sobre o eixo. Retire com cuidado o anel de silicone, lave as duas peças com água morna, um pouco de detergente líquido e enxágue em água corrente Depois de lavar, seque-as bem e encaixe novamente o anel de silicone, cuidadosamente, na borda do disco.

4) A parte interna da tampa deverá ser limpa após cada utilização com um pano umedecido com água morna e deverá ser seca completamente com pano ou papel toalha. Lave bem a tampa (parte externa e superfície interna) com uma esponja macia e detergente. Enxágue a tampa com água morna e enxugue-a bem.

5) Para evitar o entupimento por alimentos: Limpe a válvula pressionando-a para baixo com o auxílio de um palito e deixe sob água corrente; Limpe a trava da tampa movimentando-a para cima e para baixo com o dedo sob a água corrente e, se necessário, retire o anel de silicone e lave os resíduos acumulados com a ajuda de uma escovinha. Seque bem o anel de silicone e recoloque-o no pino.

6) Limpe a válvula de controle de pressão retirando a proteção na parte interior da tampa com cuidado, movimentando-a para cima e para baixo sob água corrente. Retire cuidadosamente o protetor da válvula, lave-o em água corrente e recoloque-o no seu lugar original.

7) Certifique-se de que não restou qualquer resíduo de alimentos ou líquidos na parte interna de sua panela ou sobre a placa de aquecimento.

8) O recipiente interno do aparelho, onde se localiza a placa de aquecimento, deverá ser limpo apenas com um pano umedecido, jamais derrame água ou qualquer outro líquido no interior do aparelho.

9) Limpe o exterior do produto com um pano úmido. Nunca utilize o aparelho com as mãos molhadas, não molhe e nem mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.

10) Enxágue e seque tudo muito bem.

11) Antes de guardar, certifique-se que todo o produto está bem limpo e seco. Monte o aparelho com todas as partes e feche a tampa com a trava de segurança. Guarde sua panela de pressão elétrica em um local plano, seco e seguro, longe do alcance de crianças, poeira e umidade.

RECOMENDAÇÕES GERAIS:

• Recomenda-se a limpeza do coletor de água logo após o término de cada preparação, retire-o e lave em água corrente com detergente neutro.

• Nunca use palhas e aço ou materiais abrasivos para realizar a limpeza de sua panela elétrica, pois podem danificar o aparelho.

• Não limpe o aparelho com água ou qualquer outro tipo de líquido, use sempre um pano úmido com muito cuidado para que não penetre no interior do aparelho.

• Nunca mergulhe o aparelho em água

• Repita a operação sempre que sua panela de pressão ficar sem ser utilizada por tempo prolongada.

5 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Sua panela de pressão elétrica Elgin possui diversas válvulas de segurança, botão de fácil programação e cuba com revestimento antiaderente.

Capacidade volumétrica	4 Litros
Potência	840W
Frequência da rede	60 Hz
Temperatura ambiente (uso)	0°C ~ 55°C
Tensão de Alimentação	PPR1001 – 127V PPR1002 – 220V

OBSERVAÇÃO:

As especificações estão sujeitas a mudança sem prévio aviso.

6 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	AÇÃO CORRETIVA SUGERIDA
Produto não liga ou nenhuma luz acende	a) Produto desconectado da tomada elétrica. b) O aparelho está ligado na tensão incorreta (produto 220V ligado em 127V). c) Tomada sem energia d) Defeito permanece	a) Conecte o plugue na tomada b) Verifique se a voltagem do produto é a mesma da tomada. c) Testar a tomada com outro equipamento d) Entrar em contato com o SAC
Vazamento de ar pela borda da tampa	Trava de segurança pode estar obstruída	Remover a pressão e verificar se o disco de vedação está posicionado corretamente
Temporizador não se move (contagem não inicia)	A temperatura e/ou a pressão não alcançaram os níveis necessários	a) Verifique se o produto está ligado b) Remova a pressão e verifique se a cuba ou disco de vedação estão posicionados corretamente
Dificuldade para fechar e travar a tampa ou tampa não fecha	Anel de vedação instalado incorretamente	Remova completamente o anel de vedação, verifique se há alguma imperfeição e recoloque-o corretamente.
Válvula de controle de pressão não sobe	a) Tampa não está fechada corretamente b) Anel de vedação instalado incorretamente c) A válvula de controle de pressão está na posição errada d) Quantidade de alimento ou água abaixo do mínimo necessário	a) Confira o fechamento da tampa b) Remova e reinstale o anel de vedação c) Certifique-se que a válvula de controle de pressão está na posição fechada. d) Adicione mais agua ou alimento até atingir o nível mínimo.
Alimentos ainda crus ou muito duros	O alimento não ficou tempo suficiente sob pressão	Ajuste o tempo de cozimento
Função manter aquecido não funciona	Resíduo entre a cuba e a placa de aquecimento	Verificar e limpar os resíduos
Choque ao tocar na panela	Falha na isolação do aparelho	Entrar em contato com o SAC

7 CERTIFICADO DE GARANTIA

Este Certificado de Garantia é uma vantagem adicional oferecida pela ELGIN ao Consumidor, porém, para que o mesmo tenha validade, é imprescindível que seja apresentada na assistência técnica autorizada a cópia legível, sem emendas ou rasuras, da nota fiscal de compra do produto, o qual deve estar discriminado de forma clara e individualizado no corpo desse documento fiscal. O não atendimento dessas condições tornará sem efeito o que está previsto neste documento de garantia e o atendimento será executado como fora da garantia.

Assim ficam expressas as seguintes condições de garantia:

1. Com exceção do item discriminado na cláusula 1.1, esta garantia estipula que as peças, partes e componentes do produto, constante da nota ou cupom fiscal de compra, ficam garantidos contra eventuais defeitos de fabricação pelo prazo total de doze meses, que é a soma do prazo de lei de três meses mais a garantia contratual complementar de nove meses oferecida pela ELGIN, contados a partir da data de emissão da nota ou cupom fiscal de compra do primeiro consumidor. A mão de obra empregada no reparo do produto citado acima também está coberta por esta garantia. A nota ou cupom fiscal é parte integrante deste CERTIFICADO.

1.1 Cuba, copo medidor (quando incluso), colher para servir (quando inclusa), disco de vedação, cabo de alimentação, coletor de água e anel de vedação são exceções ao prazo mencionado no item 1. Esses itens são garantidos contra defeitos de fabricação por 90 (noventa) dias, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra, conforme previsto pelo Código de Defesa do Consumidor.

2. Esta garantia aplica-se única e exclusivamente ao conserto do produto discriminado na nota ou cupom fiscal de compra e que se comprove tecnicamente que apresente defeito de fabricação. A ELGIN poderá, a seu critério, efetuar a troca do produto por outro novo ou em estado de novo e em perfeito estado de funcionamento. Havendo essa troca não haverá a prorrogação da garantia contratual complementar e serão preservados os direitos da garantia legal.

3. Fica convencionado que esta garantia perderá totalmente a sua validade se ocorrer uma das hipóteses expressas a seguir:

a) Se o produto for alterado, adulterado, fraudado ou corrompido;

b) Se o produto for examinado, ajustado ou consertado por pessoa não autorizada pela ELGIN;

c) Se a etiqueta de número de série, os selos de identificação do produto ou de seus módulos apresentarem sinais de violação, danificação, estiverem ilegíveis, apagados ou ausentes;

d) Se for utilizado qualquer acessório, dispositivo, peça, parte ou componente instalado pelo próprio Consumidor, técnico ou empresa não autorizada pela ELGIN e que se caracterize como não original ou inadequado;

e) Danos ocasionados por transporte ou mau acondicionamento, quedas, batidas ou qualquer outra ação de mau uso;

f) Danos causados por líquidos, agentes químicos, gases, vazamento de pilhas, pela presença de insetos, resíduos ou corpos estranhos no interior do produto ou pelo seu uso em ambiente inadequado sujeito a vibração excessiva, a alta temperatura, umidade, poeira, excessiva ou qualquer outro quesito fora da especificação;

g) Má conservação ou uso, manuseio ou instalação incorretos;

h) Se o produto for ligado em tensão elétrica diferente da especificada no produto, rede elétrica instável ou se essa não atender aos requisitos recomendados no manual quanto a variação máxima permitida.

i) Utilização inadequada aos fins a que se destina;

j) Danos causados por acidentes, agentes da natureza (descargas atmosféricas, inundações, etc.) ou, ainda, pela negligência do Consumidor no cumprimento das instruções do manual de operação.

4. Estão excluídos desta garantia os eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto ou uso abusivo.

5. Esta garantia é do tipo balcão e não cobre atendimento domiciliar, despesas com embalagem, seguro e transporte, sendo essas por conta e risco do Senhor Consumidor. Todas as informações relativas ao atendimento técnico e eventuais aprovações ou reprovações de orçamentos ou de procedimentos devem ser efetuados pelo Senhor Consumidor ou seu representante legal diretamente no posto autorizado onde entregou o produto para reparo.

6. Obriga-se a ELGIN a prestar serviços técnicos, sob garantia ou não, somente aos produtos de sua comercialização e nas localidades onde possua assistência técnica autorizada. Na necessidade de serviço técnico o Consumidor deverá ligar para o Serviço de Atendimento ao Consumidor da ELGIN, cujos meios de contato estão citados neste documento.

7. Mesmo em se tratando de defeito de fabricação, esta garantia não cobre prejuízos de valor profissional, artístico, estimativo, autoral ou patrimonial. Em nenhuma hipótese serão reembolsados eventuais prejuízos causados pela perda de dados, fotos ou imagens, etc. ou qualquer prejuízo decorrente de lucros cessantes.

A leitura, compreensão e cumprimento das determinações e instruções dos manuais que acompanham o produto são partes integrantes deste certificado de garantia.

Descarte correto deste produto

SAC – SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

Na existência de qualquer dúvida a respeito do seu produto, primeiramente ligue para o SAC:

SÃO PAULO E GRANDE SÃO PAULO: 11 3383-5555
OUTRAS LOCALIDADES: 0800-70-35446

Esta marcação indica que este produto não deve ser descartado com outros resíduos domésticos. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana decorrentes do descarte não controlado de resíduos, recicle-o com responsabilidade para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver seu dispositivo usado, use os sistemas de devolução e coleta ou entre em contato com o revendedor onde o produto foi adquirido. Eles podem levar este produto para reciclagem ambientalmente segura.

ELGIN
AQUECIMENTO
PRESSURIZADO
MANTER AQUECIDO
MENU

ELGIN

SAC: 0800 70 35446
Grande São Paulo: (11) 3383.5555

Dezembro de 2020

Devido à constante evolução tecnológica, a Elgin reserva o direito de alterar o design e as especificações deste produto sem aviso prévio.