

elgin



Manual de Instruções Panela de Pressão Digital Elétrica Multi Cook

PPD1001 / PPD1002 / PPD1R01 / PPD1R02



MANUAL DO USUÁRIO

PPD1001 / PPD1002 / PPD1R01 / PPD1R02

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	2
2.1	Parabéns	3
2.2	Informações de segurança	5
2.3	Conteúdo da embalagem	7
2.4	Conhecendo seu produto	7
2.4.1	Partes e peças	7
2.4.2	Painel de Programação	8
2.5	Itens de segurança e proteção	8
3	Utilização	9
3.1	Recomendações importantes para utilização	9
3.2	Montagem do produto	9
3.3	Cozinhando com sua panela de pressão elétrica	11
3.4	Sugestões de tempos de cozimento	14
3.4.1	Outras referências e sugestões de tempos de cozimento	14
3.5	Coletor de água	16
3.6	Funções Gerais	16
3.6.1	Função Manter Quente	16
3.6.2	Função Ajuste Manual	16
3.6.3	Função Aquecer / Refogar	16
3.6.4	Função Timer (Temporizador)	17
3.7	Cuidados Especiais	17
4	Manutenção / Limpeza	18
5	Solução de Problemas	19
6	Especificações técnicas	20
7	Certificado de garantia	21

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. 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.
4. NUNCA utilize gasolina, tiner, aerossóis 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.
5. 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.
6. Não utilize seu aparelho em locais úmidos ou onde há risco de explosão. Não utilize o produto com o cabo parcialmente enrolado, recomenda-se desenrolar completamente o cabo.
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 ou plugue danificado. Se o produto não estiver funcionando adequadamente, se cair, for danificado, deixado ao ar livre ou cair na água, suspenda o seu uso imediatamente.
9. 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

10. 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.
11. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como: áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de fazenda; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; ambientes tipo bed and breakfast.
12. Use apenas conforme descrito neste manual, use apenas acessórios recomendados pelo fabricante.
13. Não desconecte puxando o cabo. Para desconectar, segure pelo plugue e não pelo cabo.
14. 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.
15. Mantenha cabelos, roupas largas, dedos e todas as partes do corpo afastadas de partes cortantes, aberturas ou partes móveis e partes quentes do produto.
16. Guarde o aparelho em local arejado e seco. Antes de guardar, certifique-se que o aparelho está limpo e completamente seco. Nunca guarde o produto enquanto ele ainda estiver quente. Deixe-o esfriar completamente antes de movimentá-lo ou guardá-lo.
17. Não puxe ou carregue com um cabo, não use o cabo como alça e mantenha o cabo longe de superfícies aquecidas.
18. 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.

19. Quando o produto estiver em funcionamento, será liberado vapor pela válvula de pressão, este vapor é normal, porém este vapor está em alta temperatura, portanto, mantenha quaisquer partes do corpo (mãos, rosto, cabelos, etc.) a uma distância segura da saída de vapor. Durante e após o uso, muito cuidado ao abrir a tampa do aparelho pois o calor gerado durante o preparo do alimento pode ser liberado ou resíduos em alta temperatura podem espirrar do alimento para fora.

20. Para evitar queimaduras, não toque nas partes quentes do aparelho.

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

22. Não apoie ou descanse o aparelho em superfícies sensíveis ao calor ou superfícies onde houver água acumulada.

23. Este produto consome considerável quantidade de energia, portanto, para evitar sobrecarga elétrica, acidentes ou danos ao produto, não utilize adaptadores, benjamins, extensões ou outros equipamentos na mesma tomada. Adicionalmente recomenda-se a utilização deste aparelho em tomada protegida por um disjuntor tipo DR com corrente residual nominal inferior a 30mA, consulte um electricista de sua confiança para maiores esclarecimentos.

24. É comum este produto emitir odor ou cheiro de queimado nas primeiras utilizações. Isso acontece pois pode haver resíduos de substâncias utilizadas na sua fabricação.

25. Nunca obstrua nenhuma válvula de pressão ou orifícios do produto. Limpe as válvulas e orifícios frequentemente para retirar poeira e outros resíduos que podem se acumular.

26. Nunca obstrua a saída de vapor e nem cubra o

produto em funcionamento, isso pode danificar o aparelho e causar acidentes graves.

27. Mantenha o produto longe de tecidos e outros materiais inflamáveis como aerossóis.

28. Este produto possui cabo com pino de aterramento. Para segurança do usuário, utilize o equipamento apenas em tomadas com o pino de aterramento adequado. Nunca utilize o fio Neutro da rede para aterramento

29. Para evitar choques ou acidentes, não mova, carregue ou transporte o produto enquanto ele estiver ligado ou com alimentos no interior.

30. Este aparelho não pode ser utilizado com temporizadores externos ou sistemas de controle remoto independentes. Lembre-se que este equipamento deve sempre ser utilizado sob supervisão de um adulto com experiência e conhecimento das instruções deste manual.

31. Nunca ligue o aparelho com papel, plástico, tecido ou outros materiais inflamáveis no seu interior.

32. Sempre mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes ou fontes de calor.

33. Para evitar queimaduras, quando necessário manipular os alimentos dentro do aparelho ainda quente, utilize luvas de proteção e utensílios apropriados para suportar calor.

34. Para evitar problemas técnicos, risco de acidente do usuário ou problemas de garantia, nunca abra o aparelho e nem permita que reparos ou trocas de peças sejam feitas em casa.

35. 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 preparar alimentos. Nunca utilize o aparelho para secar roupas, papel ou outros itens.

36. Para evitar acidentes, NUNCA exceda a capacidade do produto e seus acessórios.

37. O cabo de alimentação é propositadamente curto para reduzir o risco de emaranhamento ou tropeço em um cabo longo.

38. Se o cordão de alimentação está danificado,

este deve ser substituído pelo fabricante ou sua assistência técnica ou pessoal similarmente qualificada para evitar riscos.

39. 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 calefatos pois a cuba será danificada ou deformará permanentemente. Da mesma forma, não utilize outro recipiente no lugar da cuba.

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

2.3 CONTEÚDO DA EMBALAGEM

Modelo PPD-100x / PPD1ROx inclui:

- 01 Painela de Pressão
- 01 Cubra com revestimento antiaderente
- 01 Copo medidor
- 01 Colher para servir
- 01 Manual do Usuário

2.4 CONHECENDO SEU PRODUTO

2.4.1 PARTES E PEÇAS

- 1) Alça da tampa
- 2) Tampa
- 3) Válvula de controle de pressão
- 4) Indicação de travamento da tampa
- 5) Cubra com revestimento antiaderente
- 6) Copo medidor
- 7) Travas de segurança
- 8) Colher para servir alimentos
- 9) Teclado de configuração
- 10) Alças para transporte
- 11) Coletor de água
- 12) Corpo do aparelho

41. Este produto não foi concebido para preservar ou armazenar alimentos

42. 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.

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



Cuidado, superfície quente



2.4 CONHECENDO SEU PRODUTO

2.4.2 PAINEL DE PROGRAMAÇÃO

- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| 1) Frango | 12) Pudim |
| 2) Porco | 13) Bolo |
| 3) Carne | 14) Batata |
| 4) Peixe | 15) Timer (Temporizador) |
| 5) Massa | 16) Menu Extra |
| 6) Feijão | 17) Manter Quente / Cancelar |
| 7) Arroz | 18) Ajuste Manual |
| 8) Aquecer / Refogar | 19) Ajuste Rápido |
| 9) Sopa | 20) Display (Mostrador digital) |
| 10) Milho | |
| 11) Legumes | |



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 o limite, 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 mantém 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.

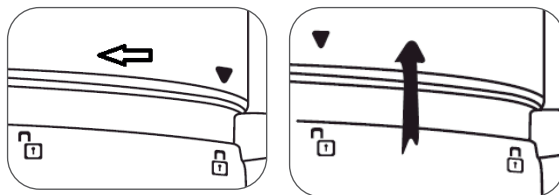
· Sua panela de pressão elétrica sempre deve ser utilizada em superfícies planas, firmes, secas e resistentes ao calor.

· 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.

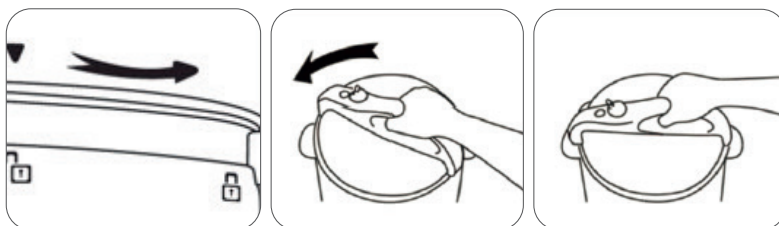


CUBA: Retire ou coloque a cuba antiaderente no interior do aparelho segurando-a pelas bordas. Sempre encaixe a cuba perfeitamente no interior da panela, assim garante-se o perfeito contato com a placa de aquecimento e o melhor desempenho do produto.



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.

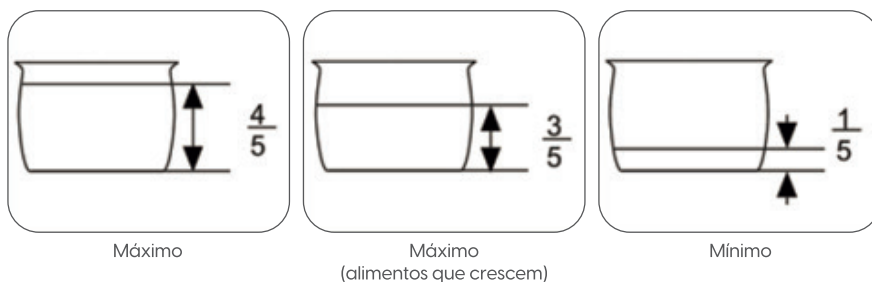
3.3 COZINHANDO COM SUA PAINEL DE PRESSÃO ELÉTRICA

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 os 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 (figura a seguir) indicativa no interior da panela.



- 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 compatível com a tensão do produto.
- 8) Quando ligar, o display (mostrador digital) exibirá "OOOO"
- 9) Escolha o modo de funcionamento de acordo com o tipo de alimento que será preparado. Pressione a tecla desejada. Exemplo: Pressione a tecla "Feijão" para preparar este alimento, o indicador acenderá e o display irá mostrar "OO:4O", que é o tempo de 40 minutos recomendado para este alimento.
- 10) Utilize a tecla "Menu Extra" para selecionar alimentos como Sopa, Milho, Legumes, Pudim, Bolo ou Batata. Consulte as sugestões de tempos mais adiante neste manual para mais ideias sobre as possibilidades deste produto.

- 11) Movimente a válvula de controle de pressão para cima e para baixo para verificar se ela está liberada
- 12) Para evitar acidentes, uma vez pressurizada a panela, a válvula de segurança da tampa bloqueará a abertura da tampa.
- 13) Quando a pressão interna estiver estável, iniciará o cozimento e a contagem regressiva do preparo. O Timer (Temporizador) regressivo iniciará a contagem do tempo até atingir a posição "zero".
- 14) Durante o preparo do alimento, será possível notar a placa de aquecimento ligar e desligar automaticamente para manter a pressão e temperatura interna da panela. Nos momentos em que a panela estiver estabilizando-se e retomando a pressão ideal, a contagem do tempo será interrompida e retomará quando a temperatura e a pressão atingirem os níveis adequados.
- 15) Ao final do cozimento, um alarme irá tocar indicando o fim do ciclo de cozimento e o display (mostrador digital) mostrará "bb", indicando o início da função de manter aquecido. A indicação luminosa mostrará que a função "Manter Quente" está em operação e a pressão dentro da panela será liberada gradualmente em função da redução da temperatura.
- 16) Para interromper a função de manutenção do aquecimento e servir a comida, pressione a tecla "Manter Quente / Cancelar", desligue o aparelho da tomada e coloque a válvula de controle de pressão (localizada na tampa) na posição  para liberar a pressão e o vapor dentro da panela. Em seguida, aguarde até que a válvula de travamento da tampa libere a abertura da tampa.

RECOMENDAÇÃO: Para garantir a integridade e sabor dos alimentos, recomenda-se utilizar a função de manutenção de aquecimento "Manter Quente" por no máximo 5 horas. A panela pode ficar neste modo por até 8 horas, mas dependendo do alimento preparado ele pode ter alterações na textura, sabor ou outros quesitos.

- 17) Após o uso, e antes de remover o alimento, desconecte o cabo de alimentação e remova o plugue da tomada. Aguarde a liberação total da pressão.
- 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.

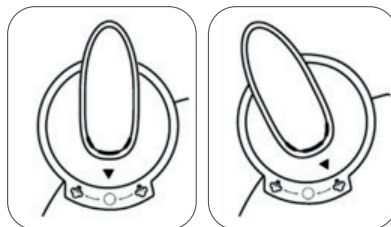
NOTA: Use luvas e acessórios protetores de calor para manipular os utensílios e garantindo sua segurança e evitando acidentes.

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 na posição "O" 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.

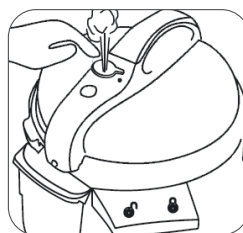


Posição de Pressurização

Liberação de vapor

- Para acelerar o processo de despressurização coloque a válvula de controle de pressão na posição e espere até que a válvula de travamento da tampa libere a abertura da tampa

- 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 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.



Liberação de vapor

- 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 adequados.

- 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. Se o problema persistir suspenda o uso do aparelho para evitar acidentes.

- O coletor de água da sua panela capta a água que se forma na parte interna da tampa proveniente do vapor no interior da panela. Recomenda-se retirar e limpar este coletor a cada utilização do produto.

3.4 SUGESTÕES DE TEMPOS DE COZIMENTO

A tabela a seguir ilustra os tempos de cozimento de alimentos pré-definidos no Menu do painel. Estes

TEMPOS DE COZIMENTO			
FUNÇÃO	TEMPO (MIN)	TEMPO (PADRÃO)	TEMPO (MÁX)
Frango	08	15	40
Porco	15	20	60
Carne	20	40	90
Peixe	05	10	15
Massa	08	10	12
Feijão	20	40	60
Arroz	08	20	25
Aquecer / Refogar	03	05	10
Sopa	10	15	20
Milho	10	20	25
Legumes	05	10	20
Pudim	10	15	20
Bolo	30	40	45
Batata	08	10	15

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 pressionando a tecla "Ajuste Rápido" repetidamente até que o tempo desejado seja exibido. As colunas de Tempo Mínimo e Máximo mostram os limites de tempo programados para cada função.

Por exemplo, se for selecionado a função "FRANGO" o tempo programado será de para cozinhar por 15 minutos, mas ao pressionar "Ajuste Rápido" o tempo mudará para o mínimo (8 minutos), pressionando novamente irá para o tempo máximo (40 minutos) e pressionando mais uma vez ele retorna para o padrão de 15 minutos.

3.4.1 OUTRAS REFERÊNCIAS E SUGESTÕES DE TEMPOS DE COZIMENTO

Adicionalmente às sugestões pré-definidas no Menu do painel, deixamos abaixo um guia básico com mais algumas recomendações. (Confira tabela a seguir).

TABELA BÁSICA DE TEMPOS

CARNE DE PANELA [@]	COSTELA [@]	MÚSCULO [@]	FRANGO [@] COXA/SOBRECOXA	FRANGO [@] INTEIRO	PEITO DE FRANGO [@]
Carne	Carne	Carne	Frango	Frango	Frango
· Patinho 40 minutos · Acém 60 minutos (cada 1kg)	· Costela sem osso 75 minutos · Costela com osso 90 minutos (cada 1kg)	· Picado 35 minutos	· Sem pele e ossos 10 minutos · Com ossos e pele 15 minutos (cada 500g)	· Com ossos e pele 40 minutos (cada 1.5kg)	· Peito sem osso 8 minutos · Peito com osso 12 minutos (cada 500g)

TABELA BÁSICA DE TEMPOS

ARROZ	RISOTO DE CAMARÃO	FEIJÃO @	FEIJOADA COMPLETA @	PERNIL EM PEDAÇOS @	BISTECA
Arroz	Arroz	Feijão	Feijão	Porco	Porco
· Branco tipo 1 10 minutos · Integral 20 minutos (3 xícaras)	· Arroz arbóreo 25 minutos (2 xícaras)	· De molho 20 minutos · Lavado 40 minutos (500g)	· De molho com todos ingredientes 60 minutos (500g de feijão + 1 kg ingredientes)	· Sem ossos e pele 15 minutos (cada 500g)	· Fatiada sem osso 8 minutos · Com osso 2 minutos (cada 500g)

PEIXE COZIDO	MOQUECA	CALDERADA @	RATATOUILLE @	LEGUMES FIT @	SOPA DE LEGUMES @
Peixe	Peixe	Frutos do mar	Legumes	Legumes	Legumes
· Cação em postas 10 minutos · Pescada em filé 5 minutos (500g)	· Dourado em postas 15 minutos (4 postas)	· Frutos do mar limpos e sortidos 15 minutos (1kg)	· Legumes diversos em pedaços médios 20 minutos · Ao dente 10 minutos (1kg)	· Batata doce inteira 15 minutos · Brócolis ao dente 5 minutos (a cada 250g)	· Legumes variados 15 minutos (a cada 1 litro)

MILHO COZIDO @	MACARRÃO @	GRÃOS COZIDO @	BOLO SIMPLES @	PUDIM OU BRIGADEIRO	DOCE DE LEITE
Milho	Macarrão	Lentilha	Bolo	Pudim	Bolo
· Milho (espiga) 25 minutos · Milho limpo 20 minutos (4 espigas)	· Macarrão penne 12 minutos · Talharim fresco 5 minutos (500g)	· Lentilha 8 minutos · Grão de bico 20 minutos (cada 250g)	· Bolo de fubá 40 minutos · Bolo pronto 45 minutos (1kg)	· Pudim de chocolate 15 minutos (800g) · Brigadeiro de colher 20 minutos (400g)	· 1 lata de leite condensado 20 min. (leve) 30 min. (médio) 40 min. (cortar)

NOTA: As receitas que possuem o sinal @, significa que é necessário esperar que pressão interna da panela diminua naturalmente após o cozimento, ou seja, sem abrir a válvula de controle de pressão para acelerar a despressurização e retirando o aparelho da tomada.

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 FUNÇÕES GERAIS

3.6.1 FUNÇÃO MANTER QUENTE

A função "Manter Quente" aquecer mantém a temperatura do alimento pronto sem queimar. Assim ele pode ser servido na temperatura adequada até 8 horas após o preparo.

Essa função é usada para manter a temperatura dos alimentos já preparados e é ativada automaticamente após o final do tempo de preparo. Ela mantém o alimento entre 60°C e 80°C.

O display (mostrador digital) mostrará a mensagem "bb" e o LED da tecla "Manter Quente / Cancelar" acenderá indicando que a função está acionada.

- 1) Caso o programa tenha sido concluído, é possível pressionar a tecla "Manter Quente / Cancelar" para reativá-lo.
- 2) Por outro lado, essa função pode ser interrompida a qualquer momento pressionando a mesma tecla "Manter Quente / Cancelar", o LED da tecla apagará e então deve-se retirar o plugue da tomada.

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

- Para preservar as características dos alimentos, recomenda-se não utilizar essa função por mais de 5 horas.

- 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 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.

- Nunca lave arroz ou qualquer outro alimento na cuba, dessa forma evita-se arranhar ou riscar o revestimento antiaderente.

- Para alimentos muito viscosos como mingau, por exemplo, a pressão deverá ser liberada depois que a panela esfriar normalmente. Caso contrário, o alimento poderá espirrar pelo orifício da válvula.

- Depois do preparo de sopas e mingaus, e após a liberação da válvula de travamento da tampa, mantenha o alimento dentro da panela por 5 minutos para obter um sabor mais acentuado.

3.6.2 FUNÇÃO AJUSTE MANUAL

A função "Ajuste Manual" permite cozinhar alimentos utilizando tempos definidos pelo usuário.

- 1) Pressione a tecla "Ajuste Manual" uma vez e o display mostrará "P:02"
- 2) Utilize as teclas (+) e (-) para ajustar o tempo desejado. O intervalo de programação é de 1 a 99 minutos.
- 3) Após alguns segundos a panela começa a aquecer.

3.6.3 FUNÇÃO AQUECER / REFOGAR

A função "Aquecer / Refogar" aquece a cuba da panela, possibilitando o preparo de temperos a serem utilizados em outras funções, para engrossar molhos ou sopas ou para o preparo de refogados completos. Para utilizar, siga as instruções abaixo:

- 1) Com o aparelho desconectado da tomada, retire a cuba e coloque os ingredientes dentro respeitando os limites mínimos e máximos de graduação indicados dentro da cuba.

2) Recoloque a cuba na panela e feche a tampa.

3) Com a cuba encaixada perfeitamente e a tampa devidamente fechada, ligue o aparelho na tomada.

4) Pressione a tecla "Aquecer / Refogar" e o display (mostrador digital) exibirá "00:05", que significa 5 minutos de tempo de preparo. Para alterar esse tempo pressione repetidamente a tecla "Ajuste Rápido" para alternar entre as opções pré-programadas de 3, 5 ou 10 minutos

5) O programa se inicia automaticamente em 5 segundos. Ao final do tempo, a panela emite um alerta sonoro, o display mostrará "bb" e a função "Aquecer / Refogar" será finalizada.

6) Caso o uso seja para o pré-preparo de outra receita, pressione a tecla "Manter Quente / Cancelar". Abra a tampa com cuidado, pois mesmo sem pressão o vapor pode causar acidentes.

7) Acrescente os alimentos complementares e depois acione a tecla da função desejada.

8) Após o uso desligue o aparelho e retire o plugue da tomada.

ATENÇÃO:

- Nunca force a tampa para abrir a panela. Se necessário, desligue o aparelho, libere o vapor colocando a válvula de controle de pressão na posição e espere até que a válvula de travamento da tampa libere a abertura da tampa.

- Sempre utilize luvas e acessórios de proteção contra o calor para manipular os utensílios, garantir a segurança e evitar acidentes.

3.6.4 FUNÇÃO TIMER (TEMPORIZADOR)

A função "Timer" possibilita programar o início do cozimento para até 24 horas.

Para utilizar essa função, pressione a tecla "Timer", o display (mostrador digital) exibirá 30 minutos. Pressione a tecla "Timer" repetidamente para adicionar mais 30 minutos até atingir o tempo de adiamento desejado limitado a 24 horas.

O alimento estará pronto considerando o tempo de adiamento (Timer) mais o tempo de preparo (pré-aquecimento + pressão).

O alimento estará pronto considerando o tempo de adiamento (Timer) mais o tempo de preparo (pré-aquecimento + pressão).

Exemplo: O feijão precisa começar a ser preparado dentro de 4 horas. Pressione a tecla "Timer" repetidamente até o display mostrar "04:00". Em seguida pressione a tecla "Feijão" para preparar este alimento. O LED piscará 5 vezes e a panela começará a contagem regressiva de acordo com o tempo selecionado.

Utilize a tecla "Manter Quente / Cancelar" para interromper essa função a qualquer momento.

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.

· Nunca utilize qualquer artifício ou calço para aumentar a pressão

· Após o término do preparo, aguarde a saída total do vapor antes da abertura 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) Aguarde o aparelho esfriar completamente antes de iniciar a limpeza

3) 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.

4) 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.

5) 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.

6) 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.

7) 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.

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

9) 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.

10) 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.

11) Para as peças que foram lavadas, enxague e seque tudo muito bem.

12) 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 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	AÇÃO CORRETIVA SUGERIDA
Produto não liga ou nenhuma luz acende	<p>a) Produto desconectado da tomada elétrica.</p> <p>b) O aparelho está ligado na tensão incorreta (produto 220V ligado em 127V).</p> <p>c) Tomada sem energia</p> <p>d) Defeito permanece</p>	<p>a) Conecte o plugue na tomada</p> <p>b) Verifique se a voltagem do produto é a mesma da tomada.</p> <p>c) Testar a tomada com outro equipamento</p> <p>d) Suspenda o uso do aparelho e consulte um técnico de confiança para verificar o produto.</p>
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	<p>a) Verifique se o produto está ligado</p> <p>b) Remova a pressão e verifique se a cuba ou disco de vedação estão posicionados corretamente</p>
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	<p>a) Tampa não está fechada corretamente</p> <p>b) Anel de vedação instalado incorretamente</p> <p>c) A válvula de controle de pressão está na posição errada</p> <p>d) Quantidade de alimento ou água abaixo do mínimo necessário</p>	<p>a) Confira o fechamento da tampa</p> <p>b) Remova e reinstale o anel de vedação</p> <p>c) Certifique-se que a válvula de controle de pressão está na posição fechada.</p> <p>d) Adicione mais água ou alimento até atingir o nível mínimo.</p>
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

5 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	AÇÃO CORRETIVA SUGERIDA
Choque ao tocar na panela	Falha na isolação do aparelho	Suspenda o uso do aparelho e consulte um técnico de sua confiança
Timer (Temporizador) não inicia a contagem	temperatura e/ou pressão não atingiram o valor adequado	a) Posicionar a válvula de controle de pressão na posição "Pressurizar" b) O conteúdo no interior da cuba está abaixo do nível mínimo c) Certifique-se que o aparelho está ligado e aguarde até que a temperatura e pressão atinjam o valor ideal d) Verifique se a tampa esta fechada corretamente

6 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

Capacidade volumétrica	5 Litros
Potência	900W
Frequência da rede	60 Hz
Temperatura ambiente (uso)	0°C - 55°C
Tensão de Alimentação	42PPD1001000 / 42PPD1RO1000 - 127V 42PPD1002000 / 42PPDIRO2000 - 220V

OBSERVAÇÃO:

- As especificações estão sujeitas a mudança sem prévio aviso.

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), válvula de controle de pressão, disco de vedação, cabo de alimentação, painel/teclado de programação, 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

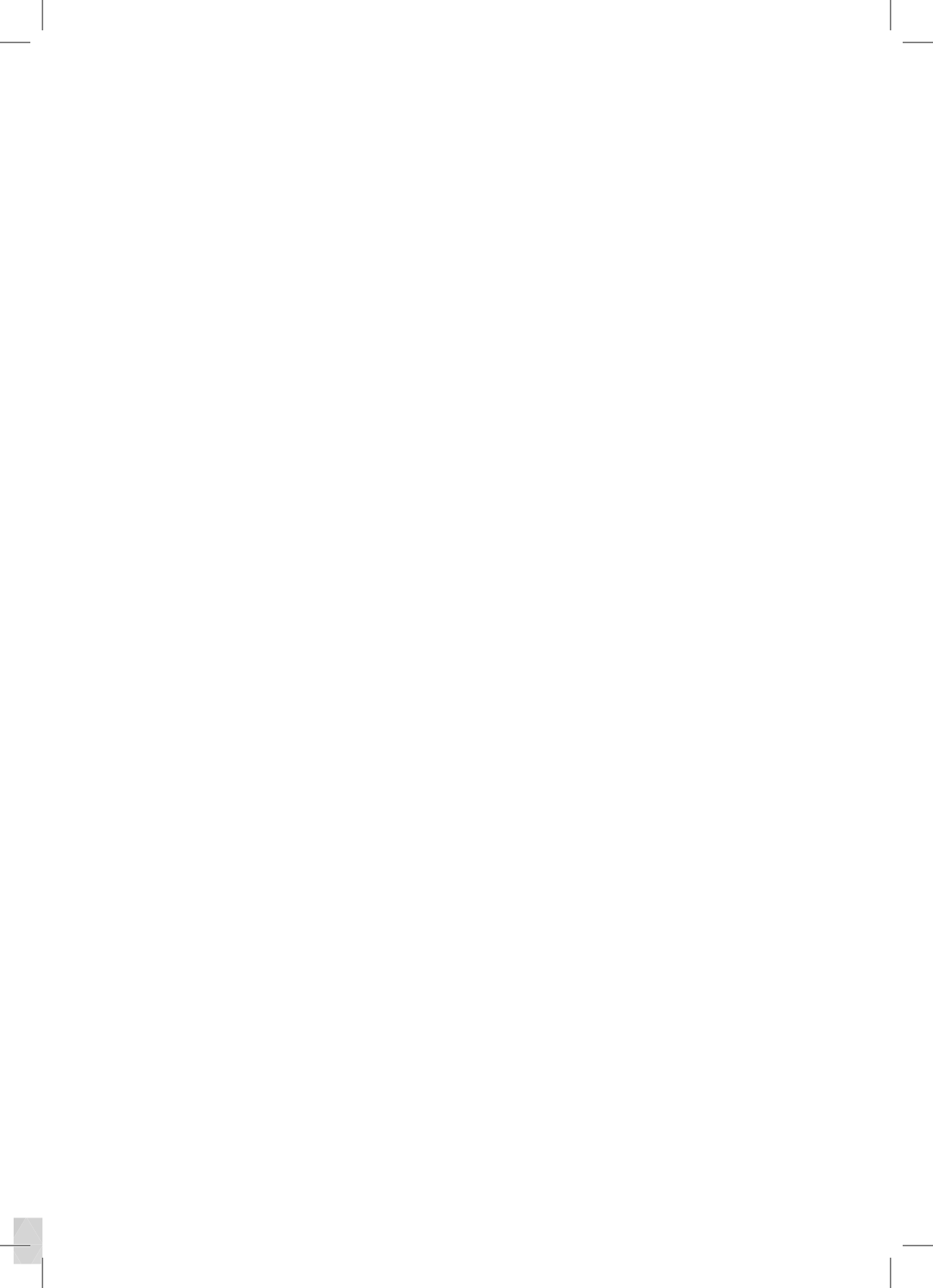
SAC – SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

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

Este manual está disponível em nosso site: elgin.com.br

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.



The Elgin logo features the word "elgin" in a lowercase, sans-serif font. A stylized, curved line above the letter "e" suggests a gear or a mechanical component, reinforcing the brand's identity in the watchmaking industry.

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

Agosto de 2023

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