



# Electrolux

PORT

ESP

ENG

## Manual do usuário

Panela de pressão

PCE20



Fotos e desenhos ilustrativos IFU\_PCE20\_POR\_REV03

### DE USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO



Por favor, leia todas as instruções relacionadas ao seu produto e guarde este manual para sua referência.

Siga todas as instruções e advertências descritas neste manual para melhor utilizar seu produto e obter os melhores resultados.



Silenciosa





## INTRODUÇÃO

O cozimento sob pressão retém o vapor enquanto a panela estiver vedada. Alimentos que necessitam tradicionalmente de longo tempo de cozimento vão cozinhar com mais rapidez e segurança.

## INFORMAÇÃO IMPORTANTE

É importante ler cuidadosamente estas instruções antes de usar sua panela de pressão. Estas orientações são fornecidas para sua segurança e devem ser mantidas para futura utilização.

Esta panela de pressão foi desenvolvida exclusivamente para uso doméstico e para a finalidade prevista. Esta panela de pressão não é adequada para uso comercial.

Não utilize debaixo de armários suspensos. O vapor liberado pode causar danos.

Cheque regularmente e antes do uso se a válvula limitadora de pressão, trava de segurança da tampa e a válvula flutuante não estão bloqueadas.

Esteja ciente de que alguns alimentos, como molho de maçã, mirtilo, cevada, aveia e outros cereais, ervilhas, ruibarbo e todas as massas podem gerar espuma e resíduos que podem entupir a válvula limitadora de pressão.

O cozimento destes tipos de alimentos devem ser feitos seguindo-se estritamente as recomendações deste manual, caso contrário recomenda-se evitar o preparo neste produto. Sempre use uma pequena quantidade de óleo ou manteiga para prevenir formação de espuma.





## ÍNDICE

- |   |                                           |    |                           |
|---|-------------------------------------------|----|---------------------------|
| 3 | Informações de segurança                  | 10 | Removendo a tampa         |
| 4 | Especificações técnicas                   | 12 | Dispositivos de segurança |
| 5 | Conheça sua panela elétrica               | 13 | Limpeza e manutenção      |
| 6 | Antes do primeiro uso                     | 14 | Solucionando problemas    |
| 7 | Utilizando sua panela elétrica de pressão | 16 | Tempo médio de cozimentos |
|   |                                           | 16 | Dicas e Sugestões         |
|   |                                           | 19 | Serviço ao consumidor     |

## INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma da etiqueta do produto antes de ligá-lo.                                                                                                                                                                                                         |
| Desligue o produto da tomada sempre que fizer limpeza/manutenção.                                                                                                                                                                                                                                 |
| Não utilize o cabo elétrico para puxar ou arrastar o produto.                                                                                                                                                                                                                                     |
| Não deixe o cabo elétrico pendurado em quinas de mesas para não danificá-lo.                                                                                                                                                                                                                      |
| Nunca desligue o produto da tomada puxando pelo cabo elétrico. Use o plugue.                                                                                                                                                                                                                      |
| Não prenda, torça, estique ou amarre o cabo elétrico.                                                                                                                                                                                                                                             |
| Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo Serviço Autorizado Electrolux ou por técnicos qualificados para evitar situações de risco.                                                                                                                             |
| Para evitar riscos de choque elétrico, não molhe, nem utilize o produto com as mãos molhadas, nem submerja o cabo elétrico, o plugue ou o próprio produto em água ou em outros tipos de líquidos ou materiais inflamáveis.                                                                        |
| Este produto não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do produto por alguém que seja responsável por sua segurança. |
| Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o produto.                                                                                                                                                                                                                           |
| Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.                                                                                                                                                                                                          |
| Utilize peças originais. Isso evita danos ao produto e riscos a quem o manipula.                                                                                                                                                                                                                  |





|                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Este produto é de uso exclusivamente doméstico.                                                                                                                                                                                                                            |
| Nunca toque nas partes quentes, use as alças.                                                                                                                                                                                                                              |
| Nunca use e nem coloque o produto sobre superfícies inflamáveis ou que não sejam resistentes ao calor, próximo a bocas de fogões elétricos ou a gás.                                                                                                                       |
| Nunca coloque peso sobre os mecanismos de liberação de pressão.                                                                                                                                                                                                            |
| Cuidado ao manusear ou mover o produto com líquidos quentes.                                                                                                                                                                                                               |
| Mantenha as mãos e rosto longe do produto enquanto as válvulas estiverem liberando pressão, cuidado para não encostar no produto enquanto ele estiver em funcionamento.                                                                                                    |
| Não abra o produto até que a unidade tenha esfriado e toda a pressão interna seja liberada. Se a tampa estiver difícil de girar, isto indica que a panela de pressão ainda está pressurizada. Não force sua abertura. Qualquer pressão dentro da panela pode ser perigosa. |
| Não use o produto para fritar sobre pressão com óleo.                                                                                                                                                                                                                      |
| Certifique-se sempre se as válvulas de liberação de pressão estão bem travadas antes de usar o produto.                                                                                                                                                                    |
| Não encha o produto acima de 3/5. Quando cozinhar alimentos que se expandem durante o cozimento, como alimentos secos, ou seja, vegetais, legumes, feijão e grãos, não ultrapasse 60% da panela. Encher demais a panela poderá causar entupimento ou excesso de pressão.   |
| O produto não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.                                                                                                                                                                 |
| Para limpeza da sua panela após o uso, não imergir a mesma na água, podendo assim danificar seu aparelho.                                                                                                                                                                  |
| Cuidar e evitar de espirrar água no conector elétrico.                                                                                                                                                                                                                     |
| Depois do uso, o produto pode continuar quente mesmo quando desligado.                                                                                                                                                                                                     |

\* Para sua segurança e comodidade, apenas os profissionais treinados pela Electrolux estão autorizados a consertar o produto.

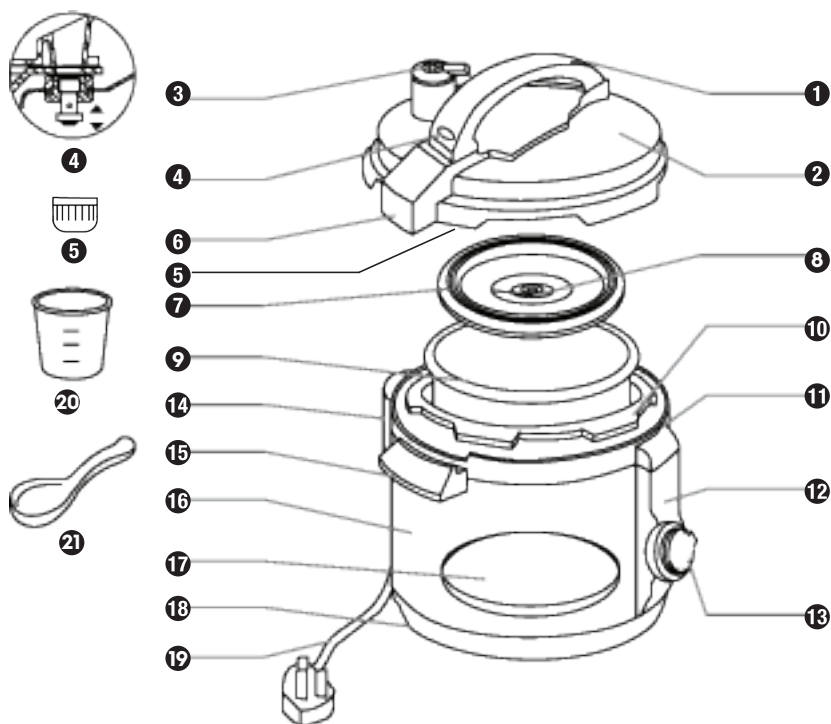
## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

|                 |              |     |
|-----------------|--------------|-----|
| Voltagem (V~)   | 127          | 220 |
| Potência (W)    | 900          |     |
| Frequência (Hz) | 50-60        |     |
| Cor             | Aço escovado |     |
| Capacidade (L)  | 5            |     |





## CONHEÇA SUA PAINELA ELÉTRICA DE PRESSÃO



- 1 Alça da tampa
- 2 Tampa
- 3 Válvula limitadora de pressão
- 4 Válvula flutuante com indicador de liberação da tampa
- 5 Cobertura anti-bloqueio da válvula limitadora de pressão
- 6 Trava de segurança da tampa
- 7 Anel de vedação
- 8 Suporte do anel de vedação
- 9 Recipiente interno de cozimento
- 10 Contentor externo de cozimento

- 11 Anel superior
- 12 Painel de controle
- 13 Botão do temporizador
- 14 Recipiente de condensação
- 15 Alças laterais
- 16 Corpo exterior
- 17 Placa de aquecimento
- 18 Base
- 19 Cabo de alimentação
- 20 Copo dosador
- 21 Colher plástica

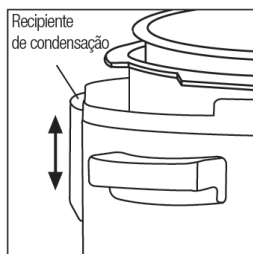




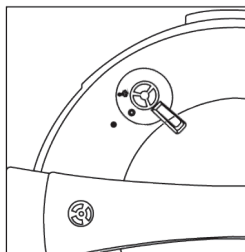
## ANTES DO PRIMEIRO USO

Remova todos os materiais da embalagem e rótulos promocionais do produto. Antes de usar sua panela de pressão pela primeira vez, lave a tampa e o recipiente de cozimento com sabão e água morna. Enxague e seque bem.

1. Coloque a panela de pressão em uma superfície sólida e lisa
2. Encaixe o recipiente de condensação de plástico transparente na parte de trás da unidade. Assegure-se de que este esteja encaixado corretamente.



3. Coloque a válvula limitadora de pressão na tampa, como mostrado na figura abaixo, assegurando-se de que esteja situada na posição • Pressão.



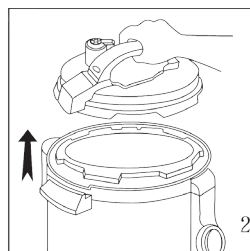
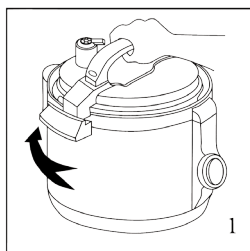
**Observação:** a válvula de alívio de pressão não encaixa ou trava. Embora pareça solta, ela foi desenvolvida para operar desta forma e a segurança é garantida. A panela de pressão somente estará pronta para o uso se for montada corretamente e livre para se movimentar.





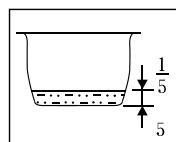
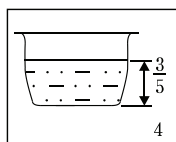
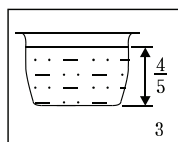
## UTILIZANDO SUA PAINELA ELÉTRICA DE PRESSÃO

1. Para remover a tampa, segura na alça, gire no sentido horário e levante-a (fig.1 e fig.2).



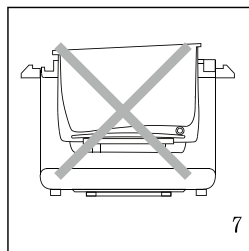
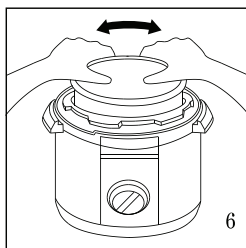
2. Se necessário, remova o recipiente de cozimento da panela de pressão e adicione os alimentos e os líquidos. Use somente utensílios de plástico ou de madeira para não danificar o revestimento antiaderente do recipiente de cozimento.

**Observação:** O volume total de alimentos e líquidos na panela não deve exceder 80% da capacidade do recipiente de cozimento (fig.3). Para alimentos como vegetais secos e feijão, ou arroz e grãos, o volume total não deve exceder 60% da capacidade (fig.4). Sempre use pelo menos o 20% de líquidos quando cozinhar sob pressão (fig.5).

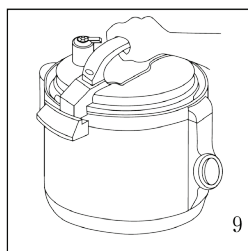
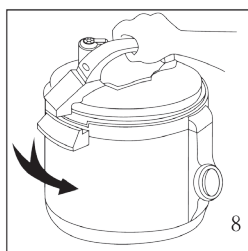




3. Limpe o recipiente interior e a placa aquecedora com cuidado, verificando que não há nenhum resíduo na parte externa do corpo ou sobre a placa. Em seguida, coloque o recipiente interno dentro do recipiente externo (fig.6).

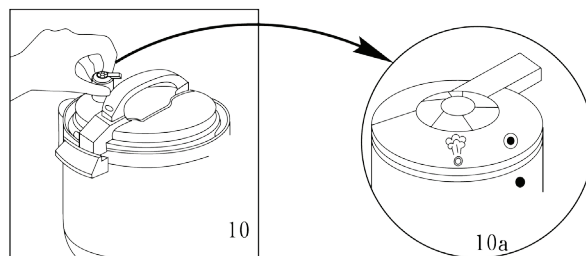


4. Antes de travar a tampa, remova quaisquer resíduos de alimento do anel superior e das vedações para assegurar a vedação adequada. Certifique-se de que o anel de vedação encontra-se seguramente localizado na cobertura de suporte. Segure o pino de borracha do suporte do anel de vedação e pressione firmemente no centro do interior da tampa para prendê-lo. Coloque a tampa na panela de pressão e gire no sentido anti-horário até travar (fig.8 e fig.9).



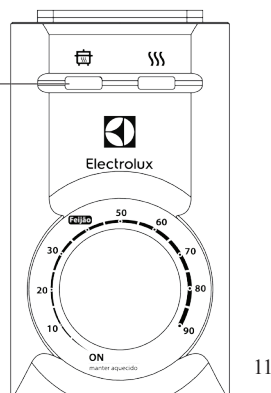
5. Coloque a válvula limitadora de pressão na tampa, assegurando que ela esteja na posição • Pressão (fig.10). A válvula deve estar completamente para baixo, para vedação adequada da panela, antes do cozimento.





6. Conecte o cabo de alimentação no produto e então na tomada. Ajuste o tempo de cozimento de acordo com o tipo de alimento que você está preparando. Por favor, defina o tempo de cozimento de acordo com o guia de preparação (pág. 16). Gire o botão do temporizador para o tempo desejado. (fig.11). A luz indicadora se acenderá e a panela de pressão iniciará o processo de cozimento. O temporizador começará a girar no sentido anti-horário automaticamente para iniciar a contagem regressiva.

Luz indicadora do  
modo de cozimento



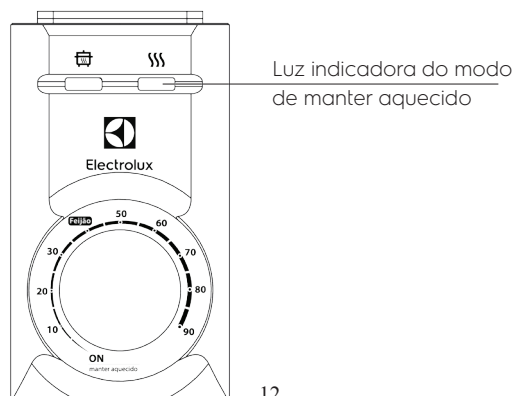
a. Uma vez que a panela comece a ganhar pressão, a válvula irá bloquear a tampa. Por favor, não tente forçar a abertura da tampa.

b. **Nota:** Se a válvula limitadora de pressão não estiver posicionada corretamente durante o cozimento, este irá liberar o ar imediatamente. Por favor, coloque a válvula na posição • Pressão (fig.10). **Assim que a panela iniciar a pressão, a válvula limitadora de pressão não deve liberar vapor.**





c. Quando a pressão dentro da panela atingir o seu nível de trabalho, a luz indicadora da função de manter aquecido acende enquanto a luz indicadora de cozimento se apaga. A panela de pressão irá manter a função de pressão automaticamente. Quando o processo de cozimento estiver terminado a luz indicadora do modo de manter aquecido permanecerá acesa (fig.12).



12

d. **Nota:** durante o processo de contenção da pressão, a placa irá se acender a apagar alternadamente, assim como as luzes indicadoras das funções de cozimento e manter aquecido, respectivamente. A panela de pressão se desliga automaticamente se a pressão interna excede o nível de pressão de trabalho adequado.

## REMOVENDO A TAMPA

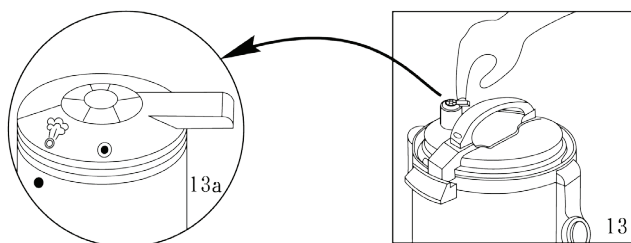
Somente quando o tempo de cozimento tiver terminado a panela automaticamente mudará para a função Manter aquecido. Você pode escolher liberar a pressão de três maneiras - Liberação Natural de Pressão, Liberação Rápida de Pressão ou a combinação de ambos. A escolha será determinada pelo tipo de alimento que se está cozinhando e pelas instruções da receita. Se optar por adaptar sua própria receita para cozimento sob pressão, procure uma receita similar em nosso folheto e use-a como guia.





• **Liberação Natural de Pressão:** após o cozimento, deixe a panela de pressão 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 de tempo que a pressão for mantida. A liberação natural de pressão levará de 10 a 30 minutos. Durante este tempo o cozimento continua. Este método é recomendado para certos cortes de carne, feijões e algumas sobremesas.

• **Liberação Rápida de Pressão:** após o cozimento você ouvirá um toque indicando que o processo de cozimento terminou. Desligue a panela elétrica, e gire a válvula de alívio de pressão no sentido horário até a posição  Liberar (fig.13).



NÃO USE AS MÃOS DIRETAMENTE. Use luvas apropriadas ou algum objeto tal como um talher. O vapor começará a ser liberado 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 de liberação da tampa descerá e a tampa destravará, permitindo sua abertura. A Liberação Rápida de Pressão interrompe imediatamente o cozimento

- Tire o cabo de alimentação da tomada.
- Para remover a tampa, segura na alça, gire no sentido horário e levante-a (fig.1 y fig.2).

**Observação:** quando se está cozinhando sob pressão, a tampa é travada automaticamente e não pode ser aberta. NUNCA TENTE ABRIR A TAMPA DURANTE O COZIMENTO.



## DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

Há nove dispositivos de segurança criados na panela de pressão para assegurar sua segurança e confiabilidade:

- **Dispositivo de travamento automático da tampa** – a válvula flutuante de liberação da tampa impede que a tampa seja aberta se a panela de pressão estiver pressurizada.
- **Dispositivo de travamento mecânico da tampa** – a panela de pressão não iniciará a pressurização até que sua tampa tenha sido fechada e travada adequadamente.
- **Pino de verificação na tampa** – dispositivo para verificar se a tampa foi devidamente colocada.
- **Dispositivo de controle de pressão** – o nível correto de pressão é automaticamente mantido durante o ciclo de cozimento.
- **Dispositivo de alívio de pressão** – quando a panela elétrica atinge a pressão e temperatura máximas permitidas, o suporte do recipiente de cozimento cede, fazendo com que este desça e se afaste do anel de vedação da tampa, liberando a pressão.
- **Válvula de alívio de pressão** – a válvula limitadora de pressão liberará ar automaticamente quando a pressão interior exceder o valor pré-definido.
- **Cobertura anti-bloqueio da válvula limitadora de pressão** – Evita que resíduos de alimento bloqueiem a válvula de alívio de pressão.
- **Termostato** – a energia desligará automaticamente quando a temperatura do recipiente de cozimento atingir o valor pré-definido, ou quando a panela de pressão for aquecida sem alimento ou água no seu interior.
- **Fusível térmico** – o circuito será aberto quando a panela de pressão alcançar a temperatura máxima.





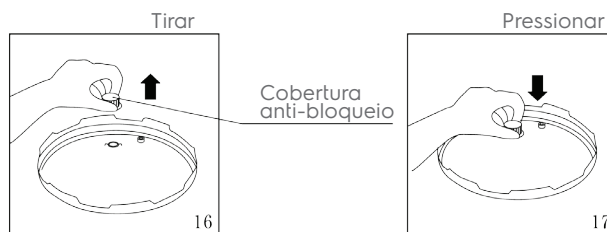
## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desconecte o cabo de alimentação antes de limpar.
2. Limpe a parte exterior com um pano macio. Não mergulhe o corpo externo da panela elétrica em água ou derrame água dentro dele.
3. Enxague a parte inferior da tampa, incluindo o anel de vedação, válvula limitadora de pressão, cobertura anti-bloqueio e válvula flutuante com água morna. Seque completamente.
4. Limpe a área debaixo do anel superior com um pano umedecido ou microfibra. Não use produtos químicos para limpar.
5. Para remover qualquer vestígio de comida ou óleo, lave o recipiente interno com água, esponja macia e detergente. Seque bem com um pano macio ou papel. Não use esponjas abrasivas para não danificar o revestimento antiaderente. A panela interna pode ser lavada na máquina de lavar louças.
6. Para lavar o anel de vedação, segure-o pelo pino de borracha do suporte e retire-o cuidadosamente. Lave-o com água e sabão, seque e coloque de volta na tampa, da mesma maneira (fig.14 e fig.15).

NOTA: o lado com o pino deve estar voltado para fora (para dentro da panela), jamais o coloque virado para a face interna da tampa. (fig.14 e fig.15).

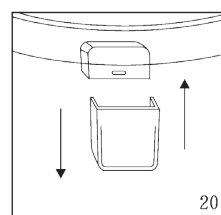
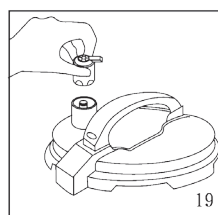


7. Para limpar a cobertura anti-bloqueio, levante-a, lave-a com água e coloque-a na tampa novamente. (fig.16 e fig.17).





8. Para limpar a válvula flutuante de liberação da tampa, mover para cima e para baixo com a mão e enxaguar com água simultaneamente.
9. Para limpar a válvula limitadora de pressão, remova-a e lave-a somente com água, seque e recoloque-a no seu lugar.
10. Para limpar o contentor plástico de condensação, retire-o e limpe-o com água quente e sabão. Seque e recoloque-o no seu lugar.
11. Para limpar a placa de aquecimento utilize um pano pouco úmido e em seguida seque bem.



## 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.

| Sintomas         | Causa                                              | Solução                                                                                                   |
|------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tampa não trava. | O anel de vedação não está instalado corretamente. | Verifique a colocação o anel de vedação e se necessário remova-o e recoloque-o na posição correta.        |
|                  | A válvula flutuante está presa.                    | Empurre-a para baixo manualmente utilizando um objeto pontiagudo (como por exemplo, um palito de dentes). |





| Sintomas                                         | Causa                                                                             | Solução                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A tampa não abre após a liberação da pressão.    | A válvula flutuante está na posição elevada.                                      | Certifique-se que a válvula limitadora de pressão esteja na posição LIBERAR e aguarde alguns minutos até que você tenha certeza que a pressão foi liberada. Levante cuidadosamente a válvula limitadora de pressão até que não ocorra mais nenhum ruído ou saída de vapor. Empurre a válvula flutuante para baixo manualmente, utilizando um objeto pontiagudo (como por exemplo, um palito de dentes). |
| Ocorre saída de ar através da borda da tampa.    | O anel de vedação não está instalado.                                             | Instale o anel de vedação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                  | Resíduos de alimento no anel de vedação.                                          | Limpe o anel de vedação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                  | Anel de vedação desgastado.                                                       | Substitua o anel de vedação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                  | Tampa não está travada corretamente.                                              | Gire a tampa totalmente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Ocorre saída de ar através da válvula flutuante. | Resíduos de alimento retidos no anel de vedação da válvula flutuante.             | Limpe o anel de vedação da válvula flutuante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                  | Anel de vedação danificado.                                                       | Substitua o anel de vedação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| A válvula flutuante não sobe.                    | A válvula limitadora de pressão não está posicionada corretamente.                | Gire a válvula limitadora de pressão até a posição •.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                  | Não há comida ou água suficiente no interior do recipiente de cozimento.          | Verifique as quantidades da receita.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                  | Ocorre fuga de ar através do anel da tampa e/ou da válvula limitadora de pressão. | Siga as orientações do item “Ocorre saída de ar através da borda da tampa”. Caso não resolva, entre em contato com o SAC.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| O alimento fica cru ou duro.                     | O tempo de cozimento é muito curto.                                               | Reinicie o processo de cozimento no tempo apropriado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |





## TEMPO MÉDIO DE COZIMENTO

Os tempos a seguir se referem ao total de tempo necessário para o cozimento do alimento em questão, sendo já considerado o tempo médio de aquecimento da panela adicionado do tempo de pressão. Caso a sua panela já esteja aquecida ou foi utilizada em algum preparo anterior, favor considerar apenas o tempo de pressão.

Obs.: Os tempos a seguir se baseiam na média capacidade da panela.

| <b>Alimento</b>  | <b>Tempo total de cozimento na capacidade média (minutos)</b> | <b>Tempo total de cozimento na capacidade máxima (minutos)</b> | <b>Tempo de pressão (minutos)</b> |
|------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Peixes           | 10                                                            | 15                                                             | 5                                 |
| Legumes          | 15                                                            | 20                                                             | 5                                 |
| Arroz            | 17                                                            | 23                                                             | 6                                 |
| Batata, mandioca | 20                                                            | 25                                                             | 6                                 |
| Aves             | 20                                                            | 25                                                             | 15                                |
| Sopa             | 20                                                            | 25                                                             | 8                                 |
| Carne Bovina     | 40                                                            | 45                                                             | 30                                |
| Milho            | 45                                                            | 50                                                             | 30                                |
| Feijão           | 45                                                            | 55                                                             | 35                                |
| Músculo          | 65                                                            | 70                                                             | 60                                |
| Costela          | 65                                                            | 70                                                             | 50                                |

## DICAS E SUGESTÕES

- Várias receitas podem ser adaptadas para a preparação na sua panela elétrica de pressão, como: sopas, acompanhamentos e assados.
- A quantidade de água é sempre bem menor que no método tradicional de cozimento.
- Certifique-se de que a panela esteja bem fechada para que ganhe pressão rapidamente.





- Comidas ou líquidos quentes ganharão pressão mais facilmente do que se estiverem frios.
- Quando o cozimento acabar, siga seu livro de receitas para a liberação de pressão, quanto mais devagar ocorrer a liberação de pressão, mais seu alimento vai cozinhar, cuidado para não perder o ponto.
- Não guarde sua panela elétrica de pressão com a tampa travada, isso evita o desgaste desnecessário de sua borracha seladora.
- Para adaptar suas próprias receitas, siga o seu livro de receitas e use-o como guia. Normalmente o tempo de cozimento cai pela metade ou um terço. Reduza a quantidade de líquido por pelo menos metade. Pode ser que você tenha que tentar algumas vezes até sair no ponto desejado.

## **Carnes**

Use no mínimo 1 copo de líquido para cozimentos que durem até 45 minutos, e ao menos 1 ½ copo se for cozinhar por mais tempo. Adicione vegetais cortados para ganhar sabor, tais como: cebola, cenoura e salsão. Recomendamos também a adição de ervas aromáticas como: salsinha, tomilho, alho e outros.

## **Verduras e legumes**

Vegetais devem ser lavados e descascados, se necessário, antes. Vegetais cozinham muito rapidamente, certifique-se de liberar a pressão rapidamente após ouvir o fim do tempo de cozimento. Se for necessário cozinhá-los mais, desligue a panela e ponha a tampa de volta até atingir a textura desejada. Adicione ½ copo de água ou de caldo para cozinhar.

Se estiver cozinhando vegetais congelados, 1 ou 2 minutos adicionais serão necessários. Quando estiver cozinhando vegetais, é melhor que eles fiquem antes do ponto do que passados, pois depois basta abafá-los para chegar no ponto ideal.



## Arroz e grãos

Arroz e grãos são melhor cozidos em grandes quantidades de água, drenando o excesso de água quando a pressão for liberada.

Adicione 2 copos dosadores de água para cada copo de arroz. No caso dos grãos, a melhor forma de cocção, exceto se a receita indicar o contrário, é adicionar 6 ½ copos de líquido e uma ou duas colheres de óleo para 2 copos de grão.

## Feijão

Antes de cozinhar feijão, selecione-o e descarte os quebrados ou enrugados. Lave-os em um recipiente e escorra a água suja. Feijões podem ser deixados de molho na noite anterior, mas com o cozimento sobre pressão isso não é obrigatório.

Adicione 2 ½ copos dosadores de água para cada copo de feijão. Recomenda-se adicionar cebola, alho, louro e ervas aromáticas para dar mais sabor.

Não ponha sal antes do cozimento por pressão, isso faz com que o cozimento demore mais.

Não encha a panela mais que 1 terço da sua capacidade total quando cozinhar feijão. Adicione uma colher de óleo por copo de feijão para evitar a formação de espuma.



## Meio Ambiente

A Electrolux tem o compromisso de oferecer produtos que causem menor impacto ao meio ambiente, contribuindo para o desenvolvimento sustentável. Os equipamentos eletrônicos, pilhas e baterias devem ser eliminados de forma separada do lixo doméstico 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. Para obter mais informações sobre como proceder para a destinação ambientalmente correta dos nossos produtos ao final de sua vida útil, utilize o nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor.

## SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

Ao acessar o SAC tenha em mãos:

- Código de Identificação do produto;
- Nota fiscal de compra;
- Seu endereço, CEP e telefone para contato.

Electrolux do Brasil S.A.  
Rua Senador Accioly Filho, 1321  
CEP 81310.000 Curitiba-PR Brasil  
[www.electrolux.com.br](http://www.electrolux.com.br)

Para informações sobre a rede de serviços autorizada, acessar: [www.electrolux.com.br](http://www.electrolux.com.br) ou ligar (41) 3340-4321.

**SAC: 0xx41 3340-4321**

**LEMBRE-SE:** Não seguir as orientações pode levar à perda da garantia. A Electrolux recomenda o cumprimento dos procedimentos descritos neste manual para que não haja riscos ao usuário nem danos ao produto.

