



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.

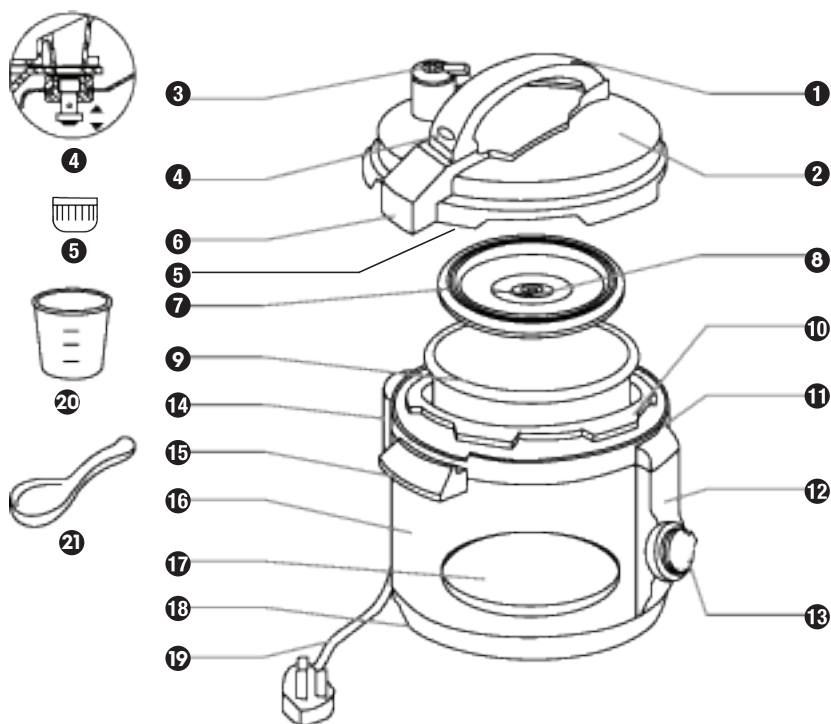
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

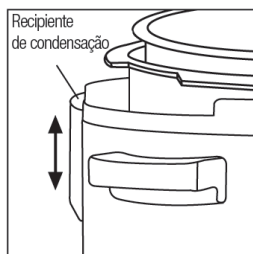




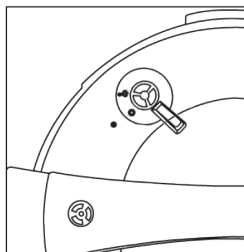
ANTES DO PRIMEIRO USO

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.



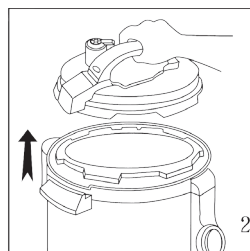
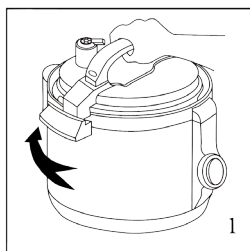
Observação: a válvula de alívio de pressão não encaixa ou trava. Embora pareça solta, ela foi desenvolvida para operar desta forma e a segurança é garantida. A panela de pressão somente estará pronta para o uso se for montada corretamente e livre para se movimentar.





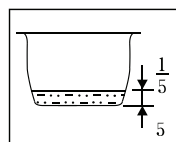
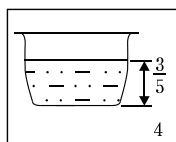
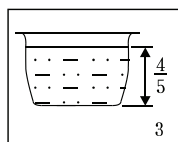
UTILIZANDO SUA PAINELA ELÉTRICA DE PRESSÃO

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



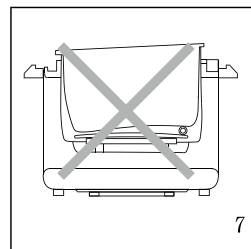
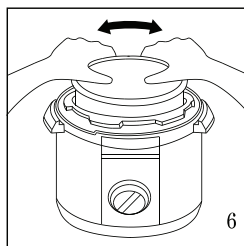
2. Se necessário, remova o recipiente de cozimento da panela de pressão e adicione os alimentos e os líquidos. Use somente utensílios de plástico ou de madeira para não danificar o revestimento antiaderente do recipiente de cozimento.

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).

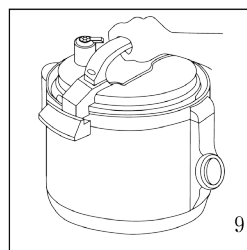
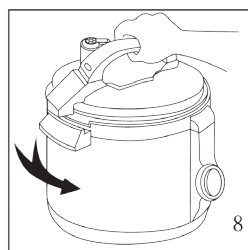




3. Limpe o recipiente interior e a placa aquecedora com cuidado, verificando que não há nenhum resíduo na parte externa do corpo ou sobre a placa. Em seguida, coloque o recipiente interno dentro do recipiente externo (fig.6).

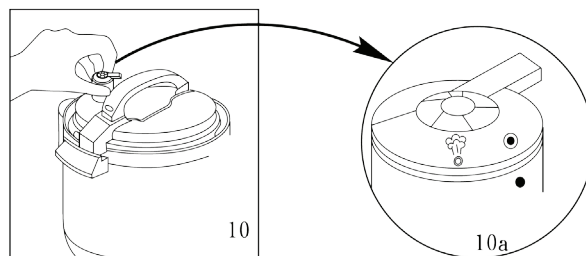


4. Antes de travar a tampa, remova quaisquer resíduos de alimento do anel superior e das vedações para assegurar a vedação adequada. Certifique-se de que o anel de vedação encontra-se seguramente localizado na cobertura de suporte. Segure o pino de borracha do suporte do anel de vedação e pressione firmemente 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).



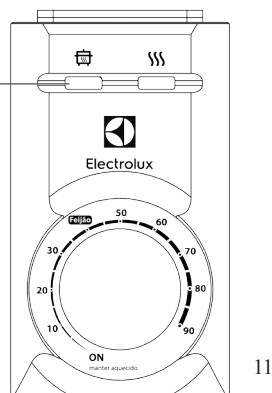
5. Coloque a válvula limitadora de pressão na tampa, assegurando que ela esteja na posição • Pressão (fig.10). A válvula deve estar completamente para baixo, para vedação adequada da panela, antes do cozimento.





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



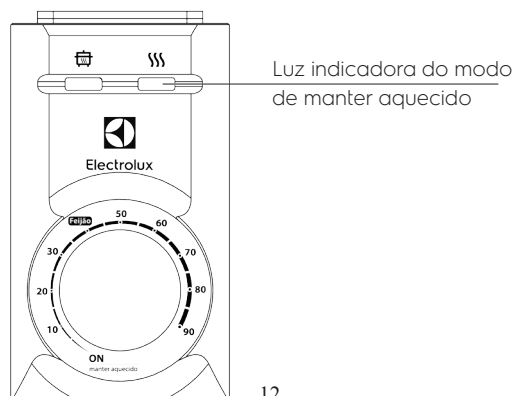
a. Uma vez que a panela comece a ganhar pressão, a válvula irá bloquear a tampa. Por favor, não tente forçar a abertura da tampa.

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).



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

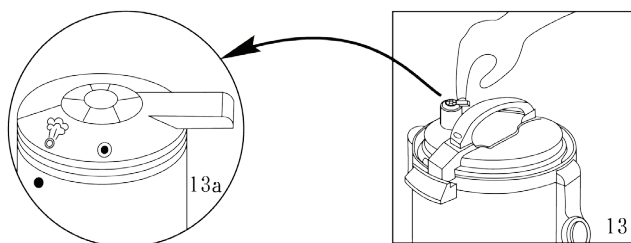
Somente quando o tempo de cozimento tiver terminado a panela automaticamente mudará para a função Manter aquecido. Você pode escolher liberar a pressão de três maneiras - Liberação Natural de Pressão, Liberação Rápida de Pressão ou a combinação de ambos. A escolha será determinada pelo tipo de alimento 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.





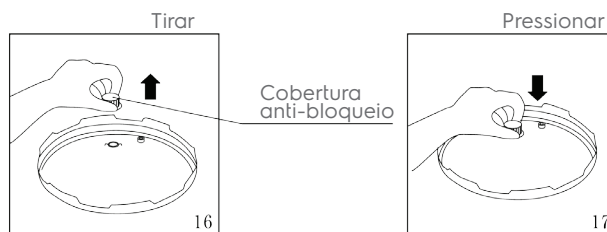
LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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).

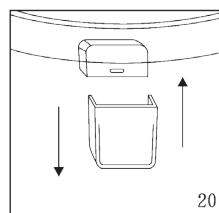
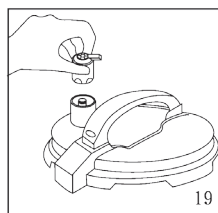


7. Para limpar a cobertura anti-bloqueio, levante-a, lave-a com água e coloque-a na tampa novamente. (fig.16 e fig.17).





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.

Alimento	Tempo total de cozimento na capacidade média (minutos)	Tempo total de cozimento na capacidade máxima (minutos)	Tempo de pressão (minutos)
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

Para informações sobre a rede de serviços autorizada, acessar: 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.

