



# Electrolux

PORT

ESP

ENG

## Manual do usuário

Panela de pressão Chef

PCC20



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 irão cozinhar até 70% mais rápido do que os métodos tradicionais.

A panela vedada previne que vitaminas e sais minerais se percam. Nutrientes e vitaminas são retidos durante o processo de cozimento.

## 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 deste tipo de alimento deve ser feito 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
- 4 Especificações técnicas
- 5 Conheça sua panela elétrica
- 7 Antes do primeiro uso
- 8 Utilizando sua panela elétrica de pressão
- 10 Funções gerais
- 13 Removendo a tampa
- 14 Dispositivos de segurança
- 16 Limpeza e manutenção
- 17 Solucionando problemas
- 20 Tempo médio de cozimentos
- 22 Sugestões do Chef
- 24 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.

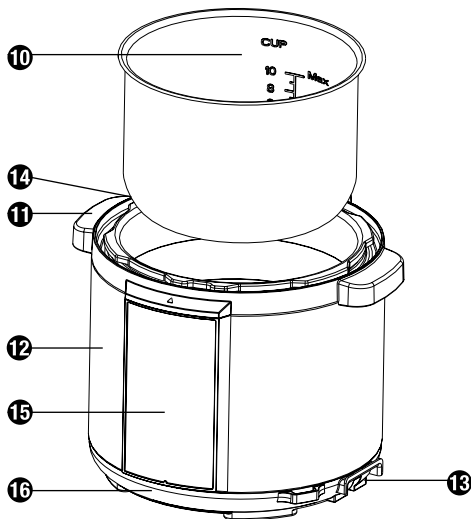
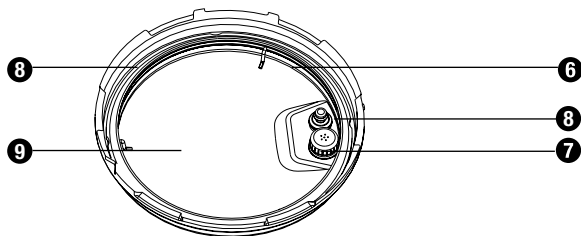
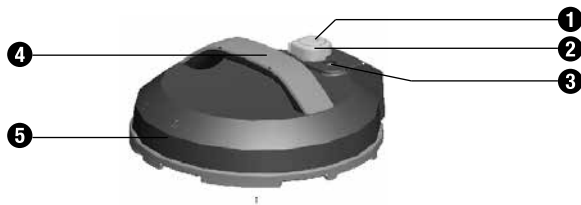
Este produto é de uso exclusivamente doméstico.	
Nunca toque nas partes quentes, use as alças.	
Nunca use e nem coloque o produto sobre superfícies inflamáveis ou que não sejam resistentes ao calor, próximo a bocas de fogões elétricos ou a gás.	
Nunca coloque peso sobre os mecanismos de liberação de 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.	
Nunca utilize o produto para fritar com a tampa e a válvula fechada. Essa função deverá ser executada apenas com a tampa aberta.	
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 1/2 da panela. Encher demais a panela poderá causar entupimento ou excesso de pressão.	
Este produto não se destina a ser controlado por um temporizador externo ou algum sistema de controle remoto separado.	
<b>Atenção:</b> as superfícies do elemento de aquecimento estão sujeitas a calor residual após o uso.	

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

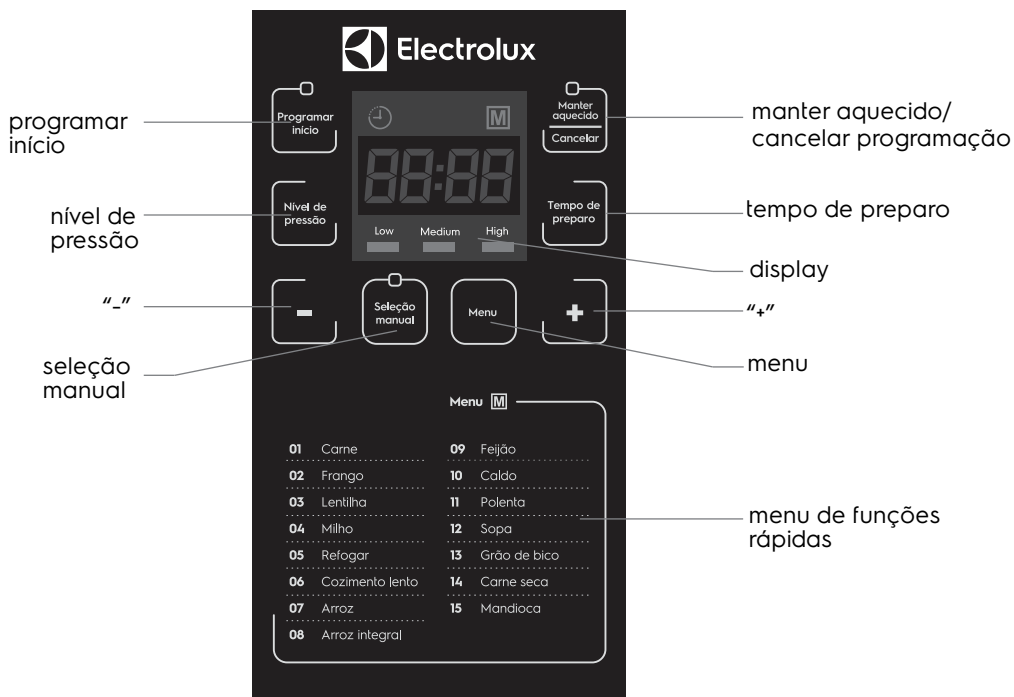
## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Voltagem (V~)	127	220
Potência (W)	1000	
Frequência (Hz)	60	
Cor	Aço escovado	
Peso do produto (kg)	5.0	
Dimensões do produto largura x profundidade x altura (mm)	310x305x320	
Pressão de trabalho (kPa)	70	

## CONHEÇA SUA PAINELA ELÉTRICA DE PRESSÃO



- 1 Saída de vapor
- 2 Válvula limitadora de pressão
- 3 Válvula flutuante
- 4 Alça tampa superior
- 5 Tampa
- 6 Suporte do anel de vedação
- 7 Cobertura anti-bloqueio da válvula limitadora de pressão
- 8 Anel de vedação
- 9 Parte interna da tampa
- 10 Recipiente de cozimento
- 11 Alças laterais
- 12 Corpo exterior
- 13 Tomada do cabo de alimentação
- 14 Recipiente da condensação
- 15 Painel de controle
- 16 Base



### Nível de pressão:

Esta função permite selecionar o nível de pressão. Para utilizar a função acione a tecla "Seleção Manual", em seguida "Nível de Pressão". Aperte essa função até atingir a opção desejada.

### Tempo de preparo:

Se o tempo de preparo for ajustado manualmente, será necessário acionar a tecla "Seleção Manual", em seguida "Tempo de Preparo" ajustando manualmente através das teclas "+" e "-".

### Programar início:

Essa função permite que o tempo de preparo seja programado a partir de 2 à 24 horas. O tempo poderá ser ajustado com intervalo de 10 em 10 minutos.

Acione a tecla "Seleção Manual" e em seguida "Programar Início". O ajuste de tempo poderá ser ajustado manualmente através das teclas "+" e "-".

### **Função Manter aquecido / Cancelar:**

Para cancelar qualquer função selecionada aperte uma vez a tecla Manter aquecido / Cancelar.

Para acionar a função manter aquecido pressione a tecla até acender a luz indicativa da função.



### **Ligar e Desligar:**

Para ligar o produto conecte o cabo de alimentação no produto e então na tomada.

Para desligar, cancele qualquer operação em andamento através da função Cancelar e desconecte o cabo de alimentação de energia da tomada.

## **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.

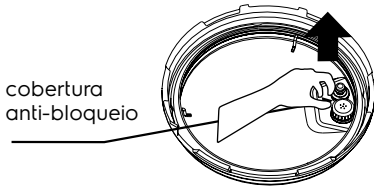
Retire os acessórios de dentro do produto antes de usar, leia o manual com atenção para o uso correto do produto evitando acidentes.

Confirme se a válvula flutuante, a cobertura anti-bloqueio da válvula limitadora de pressão e o anel de vedação estão corretamente instaladas antes de usar.

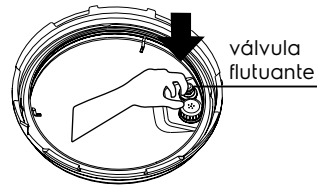
Ao colocar o recipiente de cozimento dentro da panela, certifique-se que não há sujeira ou água dentro da panela ou do lado externo do recipiente.

Desinstalar e instalar a cobertura anti-bloqueio da válvula limitadora de pressão e a válvula flutuante.

Desinstalar: puxe para cima

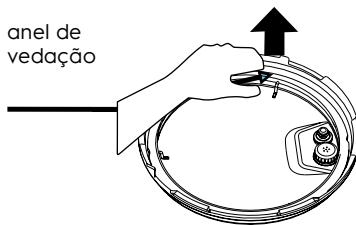


Instalar: aperte para baixo

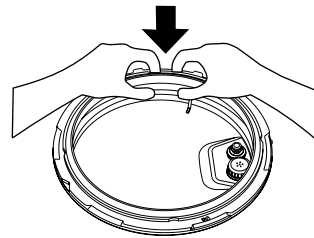


Desinstalar e instalar o anel de vedação.

Desinstalar: puxe com cuidado para cima



Instalar: aperte para baixo



- Verifique se o anel de vedação e a cobertura anti-bloqueio estão corretamente instalados antes de usar.

- Após o uso, limpar o anel de vedação e a cobertura anti-bloqueio para evitar acúmulo de alimentos e mal cheiro.

- Não torça ou puxe com força o anel de vedação, deformar o anel de vedação pode influenciar na performance do produto.

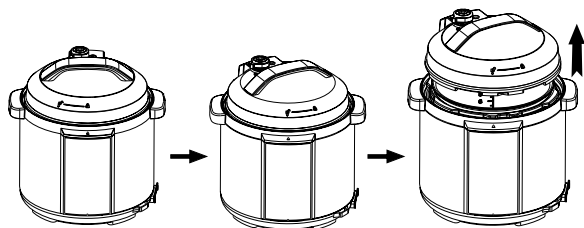
- Não use anel de vedação danificado, substitua através de uma autorizada Electrolux.

## UTILIZANDO SUA PAINEL ELÉTRICA DE PRESSÃO

**1 - Abra a tampa corretamente.**

- Gire a tampa superior no sentido anti-horário em 30° aproximadamente, alinhando a marca ▼ da tampa com a marca ▲ da alça lateral do produto, em seguida levante a tampa para abrir.



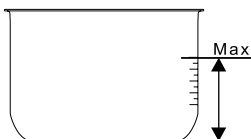


## 2 - Verifique se todas as partes e acessórios estão instalados corretamente.

- Verifique se a Válvula flutuante, válvula limitadora de pressão, cobertura anti-bloqueio e anel de vedação estão instalados corretamente.

## 3 - Retire o recipiente de cozimento de dentro da panela elétrica para adicionar alimentos e líquidos.

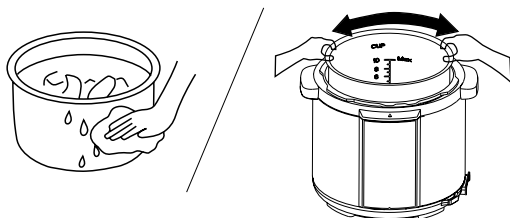
- A quantidade de alimentos e água não deve ultrapassar a marcação interna do recipiente.



## 4 - Coloque o recipiente de cozimento dentro da panela elétrica.

- Limpe a parte externa do recipiente de cozimento retirando qualquer resíduo que possa estar no corpo externo do recipiente.

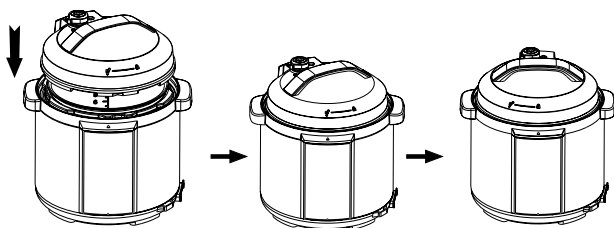
- Gire o recipiente para a direita e esquerda quando inserido na panela de pressão para obter um melhor contato com a placa de aquecimento.



## 5 - Fechando a tampa com segurança.

- Antes de fechar a tampa verifique se o anel de vedação está corretamente instalado;

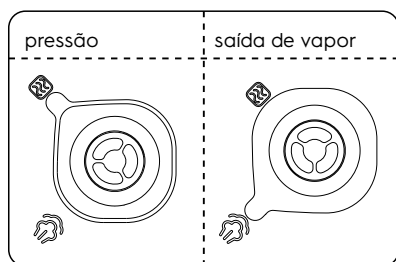
- Encaixe a tampa com as marcas ▼ e ▲ alinhadas, gire a tampa sentido horário em aproximadamente 30° alinhando a marca ▼ com a .



## 6 – Regule corretamente a válvula de pressão.

- Durante o funcionamento, mantenha a válvula ajustada na função pressão para aumentar o rendimento da panela.
- Para exaustão manual, vire a válvula para função saída de vapor. Evite manter mãos e rosto próximos da saída de vapor durante esse processo.
- Verifique se a válvula flutuante está pressionada para baixo antes de usar. (o processo de pressão elevará a válvula flutuante para cima quando atingir a pressão correta.)

**Atenção: Nunca pressione a válvula flutuante, o vapor liberado será sempre quente.**



## FUNÇÕES GERAIS

1 – Produto deve ser preparado para uso de acordo com as instruções acima.

2 – Se os botões estiverem inativos após ligar a panela, verifique se a tampa está corretamente fechada. Por segurança em caso de mau travamento o painel de programação ficará inativo.

3 – Selecione a função desejada.

Ao ligar, pressione a tecla menu para selecionar a função desejada, ajuste através das teclas “+ e -”.

Diferentes quantidades de alimentos requerem tempos diferentes de cozimento.

4 – Selecione uma das funções do menu rápido do painel, após 10s a panela elétrica começará o processo de cozimento.

Durante o funcionamento, caso queira cancelar o processo atual pressione a tecla “Manter Aquecido”.

5 - Após o preparo, a panela elétrica entrará automaticamente no modo Manter Aquecido. O uso da função “Manter Aquecido” não deverá ultrapassar o período de 2 horas.

### **Funções:**

Após o fornecimento de energia, o painel mostrará a imagem padrão “---”

**Preparo normal:** Em modo de espera aperte a função Menu, acenderá no painel a luz M, o painel mostrará a função P1, caso a opção desejada seja diferente da inicial mostrada no painel pressione a tecla “+” ou “-” até o visor apresentar a função desejada (P2, P3, P4...), após selecionar a função correta aguarde 10 segundos e o processo terá início automaticamente. O painel apresentará a imagem da programação selecionada até que a contagem regressiva tenha início.

A contagem regressiva terá início após a panela apresentar pressão suficiente indicada pela válvula flutuante.

**Preparo programado:** Em modo de espera aperte a função Menu, em seguida aperte a função Programar Início, a luz da função Programar início piscará apresentando no painel a opção de seleção de tempo (de 2 a 24 horas, com intervalo de 10 em 10 minutos) que poderá ser ajustado pelas teclas “+” e “-” aperte 01 vez para ajustar o tempo em 10 minutos. Após selecionar o tempo se nenhuma outra tecla for selecionada nos próximos 10 segundos, o processo terá início automaticamente, apresentando no painel o tempo de preparo programado\*.

### **P5 – Refogar**

**Preparo normal:** Em modo de espera aperte a função Menu, acenderá no painel a luz M, o painel mostrará a função P1, pressione a tecla “+” quatro vezes até o painel apresentar a função P5, se em 10 segundos nenhuma outra tecla for selecionada o processo terá início automaticamente. O painel apresentará a contagem regressiva “0:30”. Manter a válvula de pressão em saída de vapor para executar essa função.

\* Corresponde ao tempo total de preparo.

## **P6 – Cozimento Lento**

**Preparo normal:** Em modo de espera aperte a função Menu, acenderá no painel a luz M, o painel mostrará a função P1, pressione a tecla “+” cinco vezes até o painel apresentar a função P6, se em 10 segundos nenhuma outra tecla for apertada o processo terá início automaticamente. O painel apresentará a contagem regressiva “8:00”. Para parar qualquer processo de cozimento selecionado, basta apertar a tecla “Manter Aquecido”.

### **Seleção manual:**

**Preparo normal:** Em modo de espera aperte a função “Seleção Manual”, a função e o nível de pressão serão sinalizados com a luz ambar, o display informará o tempo “30”, após 10 segundos (se nenhuma outra tecla for selecionada) o processo terá início automaticamente.

### **Função manter aquecido:**

Após o cozimento, a panela de pressão elétrica entrará automaticamente no modo manter aquecido, ligando a luz indicadora da função.

- Sob estado de espera, a função Manter Aquecido poderá ser acionada pressionando a tecla “Manter Aquecido”.

A função “Manter Aquecido” preserva o alimento a uma temperatura entre 60° ~76,7°. O uso da função “Manter Aquecido” não deverá ultrapassar o período de 2 horas.

## **REMOVENDO A TAMPA**

Gire a tampa sentido anti-horário até a marca limite.

Nunca abra a tampa sem que a pressão tenha sido completamente liberada. Nunca force a abertura da tampa caso sinta resistência ao girar a tampa. Não puxe a válvula de saída de vapor quando estiver girando para iniciar o processo de liberação de vapor rápido.

Somente quando o tempo de cozimento tiver terminado, a panela mudará automaticamente 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 ambas. A escolha será determinada pelo

tipo de alimento que se está cozinhando e pelas instruções da receita.

**Liberação Natural de Pressão:** após o cozimento, deixe a panela de pressão na função Aquecer. 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 e para algumas sobremesas. Quando a pressão for totalmente liberada, o indicador vermelho da válvula flutuante descerá e a tampa estará destravada, permitindo sua abertura.

**Liberação Rápida de Pressão:** após o cozimento você ouvirá um aviso sonoro indicando que o processo de cozimento terminou. Desligue a panela elétrica e gire a válvula de alívio de pressão no sentido horário até que esteja alinhada com o indicador de saída de vapor na tampa.

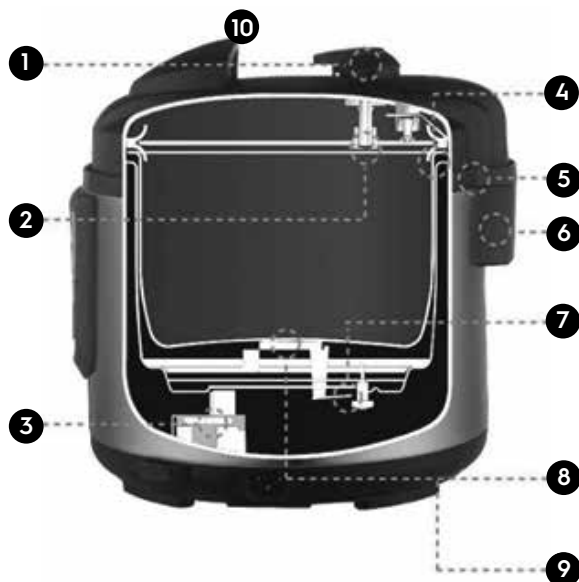
**NÃO USE AS MÃOS DIRETAMENTE.** Use luvas apropriadas ou algum objeto, tal como um talher. O vapor começará a ser liberado através da válvula. **DEIXE SEU ROSTO, BRAÇOS E MÃOS LONGE DO VAPOR ENQUANTO ESTE ESTIVER SENDO LIBERADO.** Não libere a pressão embaixo de armários suspensos que podem ser danificados 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. Não abra a tampa sem que todo vapor tenha sido liberado e a válvula flutuante esteja na posição inicial. Não puxe a válvula de pressão ao manuseá-la.

Ao cozinhar alimentos líquidos (sopa, mingau) não abra a válvula de pressão. Ao finalizar o processo desconecte a panela da fonte de energia e deixe o alimento resfriar naturalmente liberando toda a pressão antes de abrir a tampa.

Após cozinhar uma grande quantidade de alimentos, sugere-se após o processo deixar na função “manter aquecido” durante um período antes de abrir a tampa.

## SISTEMA DE SEGURANÇA

Há dez dispositivos de segurança criados na panela de pressão para assegurar sua segurança e confiabilidade.



- 1 Válvula de alívio de pressão:** se a temperatura estiver acima de 110kPa, a válvula de escape será acionada automaticamente liberando vapor mantendo a pressão dentro dos níveis de segurança.
- 2 Cobertura anti-bloqueio:** válvula anti-bloqueio evita possíveis travamentos que possam bloquear a válvula de escape.

- 3 **Proteção contra fornecimento de energia irregular:** Suspende o fornecimento irregular de energia evitando que o produto queime.
- 4 **Dispositivo de alívio de pressão:** quando a panela de pressão atinge 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.
- 5 **Dispositivo de travamento automático da tampa :** A tampa não pode ser aberta se a panela de pressão estiver pressurizada.
- 6 **Dispositivo de travamento automático:** a panela de pressão não iniciará a pressurização até que sua tampa tenha sido fechada e travada adequadamente.
- 7 **Controle de pressão:** Mantém o equilíbrio de pressão dentro da panela entre 60kPa e 80kPa.
- 8 **Fusível térmico:** circuito será aberto quando a panela de pressão alcançar a temperatura máxima.
- 9 **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.
- 10 **Aviso sonoro:** Após iniciar a programação, se a tampa não estiver travada corretamente ou fora dos níveis de segurança, um aviso sonoro (beep) será emitido indicando o problema.

## 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 em água ou derrame água dentro dele.
- 3.** Para limpar o recipiente plástico de condensação, remova-o e limpe-o com água morna e sabão. Seque e recoloque.
- 4.** 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.
- 5.** Limpe a área debaixo do anel superior com um pano umedecido ou microfibra. Não use produtos químicos para limpar.
- 6.** 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 em máquina de lavar louças.
- 7.** Para lavar o anel de vedação, desencaixe-o cuidadosamente, lave-o com água e sabão, seque-o e coloque-o de volta na tampa, da mesma maneira.
- 8.** Para limpar o anel de vedação localizado no centro do suporte, remova cuidadosamente o anel e o suporte, limpe e seque o anel e recoloque no lugar.
- 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 a placa de aquecimento utilize um pano pouco úmido e em seguida seque bem.
- 11.** Para limpar a válvula flutuante, retire a borracha localizada na sua parte de baixo (parte interna da tampa) e lave-a somente com água. Seque e recoloque-a no lugar.



## 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 recoloca-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).
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 SAÍDA DE VAPOR e aguarde alguns minutos até que você tenha certeza que a pressão foi liberada. Gire cuidadosamente a válvula limitadora de pressão utilizando um talher ou objeto semelhante até que não ocorra mais nenhum ruído ou saída de vapor. Empurre a válvula flutuante para baixo manualmente, utilizando um objeto (como por exemplo, uma faca de cozinha). Não coloque a mão em cima ou próximo à válvula flutuante durante esse processo.

<b>Sintomas</b>	<b>Causa</b>	<b>Solução</b>
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 PRESSÃO.
	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.
Erro E1	Falha do sensor.	Encaminhe o produto para uma assistência técnica autorizada para reparos.
Erro E2	Falha do sensor.	Encaminhe o produto para uma assistência técnica autorizada para reparos.

<b>Sintomas</b>	<b>Causa</b>	<b>Solução</b>
Erro C1	Alta temperatura por falta de líquido no interior da panela.	Adicione água de acordo com a necessidade e coloque o recipiente interno corretamente.
Erro E8	Problemas de pressão.	Encaminhe o produto para uma assistência técnica autorizada para reparos.
Arroz muito macio.	Excesso de água durante o processo.	Reduza a quantidade de água.
Arroz meio cozido ou duro.	Pouca água e/ou tampa aberta antes do tempo final de preparo.	Adicione água de acordo com a necessidade. Após finalizar o processo de cozimento, mantenha a tampa fechada por mais 5 minutos.
Se o cabo elétrico estiver deformado, danificado ou apresentar coloração diferente.		Pare a utilização e providencie o envio do produto a uma assistência técnica autorizada para os devidos reparos.
Se o cabo elétrico apresentar aquecimento desigual em alguma parte.		
Cabo elétrico com falha de alimentação.		
Se a panela de pressão apresentar aquecimento anormal ou mau cheio.		
Se a panela apresenta barulho ou vibração anormal durante o funcionamento.		
Em caso de sujeira no plug ou tomada.		Retirar a sujeira antes de conectar o cabo.

## TEMPO MÉDIO DE COZIMENTO

Programa	Insumo	Função sugerida	Peso	Volume de líquido
P1	Músculo com e sem osso	Carne	1100g com osso 1000g sem osso	10 copos
P2	Coxa, sobrecoxa, peito sem osso	Frango	1200g coxa + sobrecoxa 1200g peito	10 copos
P3	Lentilha	Lentilha	350g	6 copos
P4	Milho verde espiga	Milho	1200g	10 copos
P5	Cebola	Refogar	150g	zero
P6	Barreado	Cozimento lento	1005g carne bovina	10 copos
P7	Arroz parbolizado	Arroz	600g	5 copos
P8	Arroz integral	Arroz integral	600g	6 copos
P9	Feijão preto e carioquinha	Feijão	1kg	6 copos
P10	Caldo de frango	Caldo	450g de carcaça	10 copos
P11	Polenta	Polenta	250g	6 copos
P12	Canja de galinha	Sopa	500g de frango	10 copos
P13	Grão de bico	Grãos	510g	6 copos
P14	Carne seca	Carne Seca	1200g	10 copos
P15	Mandioca	Mandioca	1100g	10 copos

<b>Tempo (min)</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Observações</b>
20	115	Pode ocorrer pequena diferença de cocção entre as peças com osso e sem osso
20	115	Pode ocorrer pequena diferença de cocção entre as peças com osso e sem osso
5	115	
10	115	
30	160	Válvula aberta para refogar sem acúmulo de líquido. Nesse modo a panela também pode ser usada como fritadeira
8 horas	95	Ideal para preparos longos
15	120	
25	120	
40	115	Pode haver pequena variação entre os grãos hidratados e secos
15	115	
20	115	Utilize água quente no início do preparo
30	115	
25	120	O grão deve ficar de molho por 12 horas
40	115	Dessalga de 24h com 4 trocas
30	115	Textura macia

## SUGESTÕES DO CHEF

### Vegetais

Devem ser lavados e descascados, se necessário, antes. Vegetais cozinham muito rapidamente, certifique-se de liberar a pressão rapidamente após ouvir os alarmes de desligamento.

Insumo	Quantidade	Nível de pressão	Tempo	Despressurização	Observação
Cenoura	300g	Médio	2 min	Rápida	Fatias finas
Cenoura baby	300g	Médio	5 min	Rápida	Inteira
Vagem	300g	Baixo	2 min	Rápida	Inteira
Beterraba	422g	Alto	15 min	Lenta	Inteira
Batata doce	245g	Médio	10 min	Rápida	Pedaços de 2,5 cm
Batata	310g	Médio	5 min	Rápida	Pedaços de 2,5 cm

### Carnes

Recomendamos cozinhar as carnes na função “Pressão”, a menos que sua receita não indique. Para melhor aparência e sabor das carnes recomenda-se fritá-la um pouco antes para selar a gordura.

Insumo	Quantidade	Nível de pressão	Tempo	Despressurização	Observação
Costelinha suína	900g	Médio	15 min	Lenta	Cortado
Lombo suíno	1026g	Alto	25 min	Lenta	Cortado ao meio
Costela bovina	1353g	Alto	30 min	Lenta	Cortado
Posta vermelha	8530g	Alto	35 min	Lenta	Inteiro
Frango	1210g	Médio	20 min	Lenta	Inteiro
Paleta de cordeiro	1533g	Alto	35 min	Lenta	Cubos grandes

## Leguminosas

Antes de cozinhar leguminosas, seleccione-as e descarte as quebradas ou enrugadas. Lave-as 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. 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.

Insumo	Quantidade	Nível de pressão	Tempo	Despressurização	Observação
Feijão branco	500g	Médio	30 min	Lenta	Sem deixar de molho



## 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.

**SAC: 0xx41 3340-4321**

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.

**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.**