

IMPORTANTE

- Assim que a Panela pegar pressão, a Válvula Limitadora de Pressão (C) não deve liberar vapor. Se a Válvula Limitadora de Pressão (C) estiver posicionada incorretamente durante o cozimento, esta irá liberar o ar imediatamente.

10. É possível cancelar a função ou reiniciar o tempo a qualquer momento pressionando o botão "Cancelar".

7. Removendo a Tampa

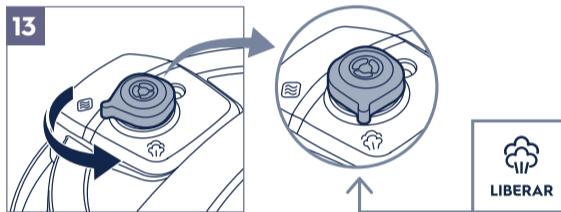
⚠ ATENÇÃO

- A Panela não deve ser aberta até que a Válvula Flutuante (D) baixe, o que indica que a pressão foi liberada.

1. Após o tempo de cozimento terminar, a Panela fará um sinal sonoro com alguns bipes, mostrará a palavra "OH" no display e mudará automaticamente para a função "Manter Aquecido". É possível liberar a pressão de duas maneiras: Liberação Natural de Pressão e Liberação Rápida de Pressão. A escolha será determinada pelo tipo de alimento que se está cozinhando e pelas instruções da receita.

1.1. Liberação Natural de Pressão: Após o cozimento, deixe a Panela de Pressão Elétrica 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 que a pressão foi mantida). A liberação natural de pressão levará de 20 a 30 minutos. Durante este tempo, o cozimento continua. Este método é recomendado para certos cortes de carne, feijões e algumas sobremesas. Quando a pressão for totalmente liberada, a Válvula flutuante (D) descerá e a tampa estará destravada, permitindo sua abertura.

1.2. Liberação Rápida de Pressão: A liberação rápida é indicada para alimentos que, após a cocção, têm um aspecto mais seco, como arroz e macarrão. Após finalizar o preparo do alimento, será possível ouvir um sinal sonoro indicando que o processo de cozimento terminou. Retire o plugue da tomada e gire a Válvula Limitadora de Pressão (C) no sentido anti-horário até a posição Liberar (Figura 13). Não abra a tampa sem que todo vapor tenha sido liberado e a válvula flutuante (D) esteja na posição inicial.



IMPORTANTE

- Durante a liberação rápida de pressão poderá ocorrer, além de vapor, a liberação de líquidos dependendo do alimento que está sendo preparado.

⚠ ATENÇÃO

- Utilize luvas apropriadas ou algum objeto, como um talher, para girar a Válvula Limitadora de Pressão (C) e liberar a pressão. Vapores e líquidos serão liberados 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 Flutuante (D) descerá e a tampa destravará, permitindo sua abertura. A Liberação Rápida de Pressão interrompe imediatamente o cozimento.

2. Retire o plugue da tomada.

3. Segure a Alça da Tampa (A), gire-a no sentido anti-horário e levante-a.

8. Painel de Controle



1. Receitas Predefinidas

Com o painel no modo de espera "----", aperte o botão "Menu", selecione através dos botões "+" e "-" uma das 15 receitas.

predefinidas de preparo (P1 até P15). Na sequência, o painel irá piscar por 10 segundos e um sinal sonoro (bip) indicará o início do pré-aquecimento. A contagem regressiva no painel terá início assim que a panela atingir a pressão ideal de cozimento.

Programa	Receita	Peso (g)	Água (ml)	Tempo (min)	Temp. (°C)
P1	Carne	1100 (com osso) 1000 (sem osso)	10 copos	20	115
P2	Frango	1200	10 copos	20	115
P3	Lentilha	350	6 copos	5	115
P4	Milho	1200	10 copos	10	115
P5	Refogar	150	zero	30	160
P6	Cozimento lento	1000	10 copos	8 horas	90
P7	Arroz	600	5 copos	15	120
P8	Arroz integral	600	6 copos	22	120
P9	Feijão	1000	6 copos	40	115
P10	Caldo	450	10 copos	15	115
P11	Polenta	250	6 copos	20	115
P12	Sopa	500	10 copos	30	115
P13	Grãos	500	6 copos	22	120
P14	Carne seca	1200	10 copos	40	115
P15	Mandioca	1100	10 copos	30	115

Nota: Para cozinhar carne, utilize a quantidade de água de acordo com o corte de carne a ser preparada, pois alguns cortes liberam uma grande quantidade de líquido. Para obter um caldo ou molho mais denso, faça a redução (vaporização do líquido) ao final do cozimento com a tampa aberta e utilizando a mesma função anteriormente selecionada para o cozimento.

2. Seleção manual

Com o painel no modo de espera "----", aperte o botão "Seleção manual", selecione a pressão através do botão "Nível de Pressão" (Baixo, Médio, Alto) aceso no visor e o "Tempo de preparo" (1 até 60 minutos).

3. Nível de pressão

Esta função permite escolher o nível de pressão quando a opção de "Seleção Manual" for utilizada. Aperte a tecla "Nível de Pressão" até atingir a opção desejada.

4. Tempo de preparo

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

5. Programar preparo

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

Após a seleção da receita a programação para início do preparo poderá ser ajustado manualmente clicando "Programar preparo" e através das teclas "+" e "-".

6. 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.

Esta função mantém o alimento aquecido em uma temperatura reduzida e não pegará pressão.

9. Armazenamento

- Desligue o aparelho e deixe-o esfriar completamente.
- Certifique-se de que todos os componentes e acessórios estejam limpos e secos.
- Guarde sua Panela de Pressão Elétrica em um local plano, seco, seguro, resistente ao calor e longe do alcance de crianças.

10. Solucionando Problemas

A Electrolux ensina ao consumidor como identificar em casa alguns problemas que possam interferir no desempenho do aparelho. Não melhorando o funcionamento, consulte o Serviço Autorizado Electrolux.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
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.

Em caso de dúvidas, ligue para o nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor, ou acesse:

<https://atendimento.electrolux.com.br/>

3004-8778 (Capitais e Região metropolitana)

0800 728 8778 (Demais Regiões)

Electrolux do Brasil S.A.

Rua Ministro Gabriel Passos,

360, Curitiba-PR - Brasil

CEP 81520-900

DE USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO
Neste manual, você encontra todas as informações necessárias para sua segurança e uso adequado do seu aparelho. Leia-o por inteiro antes da instalação e uso. Guarde a nota fiscal da compra. A garantia só é válida mediante sua apresentação no Serviço Autorizado Electrolux.

MEIO AMBIENTE

A Electrolux tem o compromisso de oferecer produtos que causem menor impacto ao meio ambiente, contribuindo assim para o desenvolvimento sustentável. Os equipamentos eletrônicos, pilhas e baterias devem ser eliminados de forma separada do lixo comum.

A destinação ambientalmente adequada à embalagens e produtos ao final de vida é responsabilidade de todos. Para obter mais informações sobre como proceder, acesse: <https://institucional.electrolux.com.br/sustentabilidade/descarteconsciente>, ou busque uma assistência autorizada ou pontos de coleta mais próximo a você no site da ABREE*.

*ABREE: Associação Brasileira de Reciclagem de Eletroeletrônicos e Eletrodomésticos na qual a Electrolux é associada e membro fundador.

Leia este manual antes de instalar e usar o aparelho e guarde-o para futuras referências.

Electrolux

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA MULTIFUNCIONAL ELECTROLUX POR RITA LOBO

PCC20
PCC21



1. Informações de Segurança

IMPORTANTE

Estas informações são para sua segurança. Você DEVE ler o manual cuidadosamente antes de instalar ou usar o aparelho.

- Após desembalar o aparelho, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- O uso incorreto e inadequado deste aparelho pode causar danos e ferimentos.
- Verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma da etiqueta do aparelho antes de ligá-lo.
- Ligue o aparelho a uma tomada exclusiva, não utilize extensões, adaptadores ou conectores tipo T (benjamim).
- O aparelho deve ser ligado em uma tomada com aterramento e dimensionada para o aparelho em questão, conforme a norma de instalações elétricas NBR5410 da ABNT. Para a sua segurança, solicite a um eletricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de uso do aparelho.
- Não deixe o aparelho conectado na tomada se não for utilizá-lo.
- O aparelho não deve ser deixado sem supervisão enquanto estiver conectado à tomada, especialmente quando houver crianças por perto.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não brinquem com o aparelho.
- Nunca desligue o aparelho da tomada puxando pelo cabo elétrico. Use o plugue.
- Não prenda, torça, estique ou amarre o cabo elétrico.
- Não utilize o cabo de alimentação para puxar ou arrastar o aparelho.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado em quinas de mesas para não danificá-lo. O cabo de alimentação do aparelho deve ser mantido longe de objetos pontiagudos e de fontes de calor.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo Serviço Autorizado Electrolux, a fim de evitar riscos.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado, vazando ou tiver funções anormais devido à queda. Não desmonte o aparelho, caso haja algum problema, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.
- Utilize peças originais. Isso evita danos ao aparelho e riscos a quem o manipula.
- Este aparelho é destinado a uso doméstico e aplicações similares, tais como: Lavanderia/cozinha de uso do grupo de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; Casas de fazenda e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; Ambientes de meia-pensão; Lojas e aplicações similares, não destinados ao varejo e/ou uso comercial.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência

e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- O aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.
- Desligue o aparelho da tomada sempre que fizer limpeza/ manutenção.

! ATENÇÃO

• Para evitar riscos de choque elétrico, não molhe, nem utilize o aparelho com as mãos molhadas, nem submerja o cabo de alimentação, o plugue ou o próprio aparelho na água ou em outros tipos de líquidos ou materiais inflamáveis.

- Para sua segurança e comodidade, recomendamos que apenas os profissionais treinados pela Electrolux consertem o aparelho.
- Nunca toque nas partes quentes, use as alças.
- Nunca coloque peso sobre os mecanismos de liberação de pressão.
- Cuidado ao manusear ou mover o aparelho com líquidos quentes. Nunca utilize a Alça da tampa para transportar o aparelho.
- Mantenha as mãos e rosto longe do aparelho enquanto as válvulas estiverem liberando pressão, cuidando para não encostar no aparelho enquanto ele estiver em funcionamento.

! ATENÇÃO

- Não abra a panela 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.
- As superfícies do elemento de aquecimento podem permanecer quentes durante algum tempo após a utilização.
- Não obstruir a Válvula Limitadora de Pressão e Válvula de segurança, nem durante o uso e nem durante a liberação de pressão.

- Verifique se a válvula flutuante está travada antes de usar o aparelho.
- Siga as recomendações de uso descritas nesse manual. Encher demais a panela poderá causar entupimento ou excesso de pressão.
- Sempre verifique se a Válvula Limitadora de Pressão não está obstruída e/ou travada.

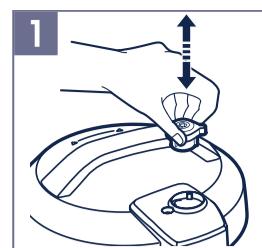
2. Limpeza e Manutenção

IMPORTANTE

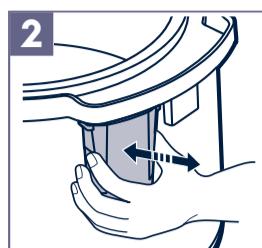
Retire o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar antes de realizar a limpeza.

- Use somente um pano úmido para limpar a parte externa do aparelho e o cabo de alimentação.
- Lave o Recipiente Interno (H) com água e detergente neutro e seque-o bem com um pano macio.

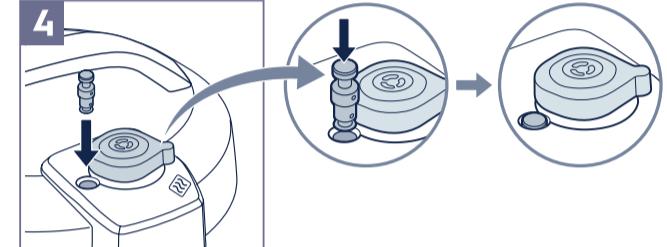
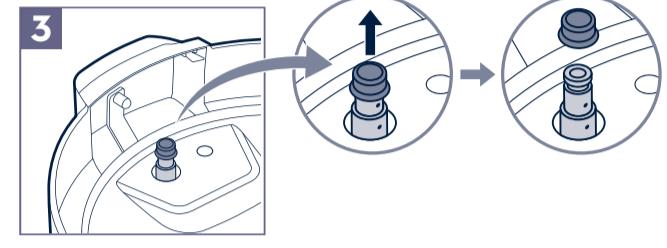
- Remova a Válvula Limitadora de Pressão (C), puxando-a para cima e lave-a somente com água. Seque e recoloque-a no seu lugar após a limpeza da tampa (Figura 1).



- Enxágue a parte inferior da Tampa (B), incluindo o Anel de Vedação (G), Válvula Limitadora de Pressão (C), Cobertura Antibloqueio (F) e Válvula Flutuante (D) com água morna. Em seguida, seque completamente.



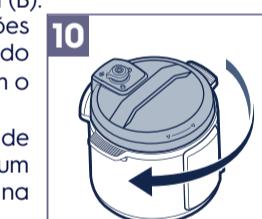
- Remova a Válvula Flutuante (D) retirando a borracha na parte de baixo da tampa (Figura 3). Lave a Válvula (D) com água e detergente neutro e recoloque-a inserindo pela parte de cima da tampa (Figura 4) e trave-a com a borracha na parte de baixo da tampa.



! ATENÇÃO

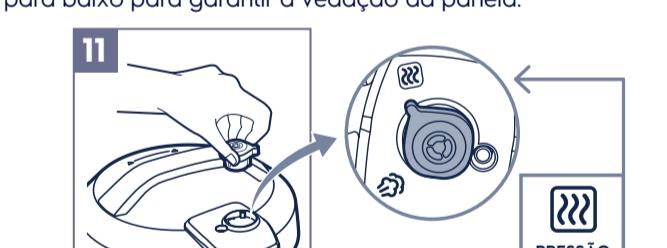
- Não use produtos de limpeza abrasivos, escovas ou utensílios de metal para limpar o Recipiente Interno (H), a fim de evitar danos ao revestimento antiaderente.
- Jamais limpe sua Panela de Pressão com fluidos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, tiner, varsol, solventes, removedores ou com produtos químicos como detergentes com amoníacos, ácidos, vinagres, soda ou abrasivos como sapálios.

- Para assegurar devida vedação, remova quaisquer resíduos de alimentos presentes no Anel Superior (Q) e nas vedações, também certifique-se de que o Anel de Vedação (G) esteja corretamente posicionado na Tampa (B).



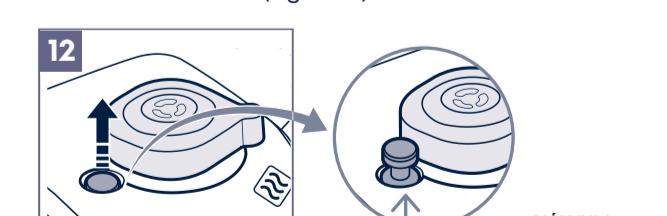
- Encaixe a tampa com as indicações ∇ e Δ alinhadas, gire a tampa sentido horário alinhando a indicação Δ com o ∇ (Figura 10).

- Coloque a Válvula Limitadora de Pressão (C) na Tampa (B) até ouvir um clique e assegurando que ela esteja na posição Pressão (P) (Figura 11). A válvula deve estar completamente para baixo para garantir a vedação da panela.



- Conecte o plugue na tomada.
- Selecione a função de cozimento desejada: Programar Preparo selecionando pressão e tempo desejado ou escolhendo uma das 15 Receitas Predefinidas (Consulte "Painel de Controle").

- Somente quando atingir a pressão correta, a Válvula Flutuante (D) subirá e iniciará a contagem regressiva de cozimento selecionado (Figura 12).



! ATENÇÃO

- Após a panela ganhar pressão, não tente forçar a abertura da Tampa (B).

3. Conheça sua Panela de Pressão Electrolux

A. Alça da Tampa

B. Tampa

C. Válvula Limitadora de Pressão

D. Válvula Flutuante com Indicador de Liberação da Tampa

E. Trava de Segurança da Tampa

F. Cobertura Antibloqueio da Válvula Limitadora de Pressão

G. Anel de Vedação

H. Recipiente Interno

I. Alças Laterais

J. Corpo do Aparelho

K. Painel de Controle

L. Copo dosador

M. Recipiente de Condensação

N. Concha Plástica

O. Colher

P. Placa de Aquecimento

Q. Anel Superior

R. Cabo Removível



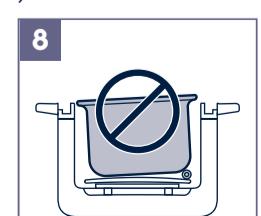
4. Especificações Técnicas

Modelo	PCC20		PCC21	
Tensão (V)	127	220	127	220
Potência (W)	1000	914	1000	914
Frequência (Hz)	60		60	
Cor	Preto/Aço escovado		Branco/Aço escovado	

5. Antes do Primeiro Uso

- Remova todos os materiais da embalagem e rótulos promocionais da parte interna e externa do aparelho.
- Realize a limpeza do aparelho e dos seus acessórios (consulte "Limpeza e Manutenção").
- Coloque o aparelho em uma superfície estável, nivelada e resistente ao calor.

- Verifique se não há nenhum resíduo sobre a Placa de Aquecimento (P) (Figura 8). Em seguida, coloque o Recipiente (H) dentro da Panela e gire para a direita e esquerda para obter um melhor contato com a Placa de Aquecimento (P) (Figura 9).



! ATENÇÃO

- Após a panela ganhar pressão, não tente forçar a abertura da Tampa (B).