

COMO UTILIZAR A PAINEL DE PRESSÃO

de Controle estarão em movimento. Quando a pressão interna se estabilizar, a Válvula de Segurança da Tampa se levantará, bloqueando a abertura. A partir desse momento, a Tampa não poderá mais ser aberta.

11. Nunca force a tampa para abrir. Se necessário, desligue o aparelho, libere o vapor acionando a Válvula de Controle de Pressão no sentido anti-horário e aguarde até que a pressão interna se extinga.

12A. Na PAINEL DE PRESSÃO ELÉTRICA, o Botão de Seleção Analógico já inicia a contagem do tempo assim que é acionado. Portanto existe a possibilidade de adicionar mais alguns minutos na contagem para compensar o tempo para a panela atingir a temperatura e a pressão se estabilizar. Este intervalo de tempo demora alguns minutos, dependendo do tipo e da quantidade de alimento.

12B. Na PAINEL DE PRESSÃO ELETRÔNICA, o Visor Digital só iniciará a contagem do tempo após a panela atingir a temperatura e a pressão se estabilizar. Este intervalo de tempo demora alguns minutos, dependendo do tipo e da quantidade de alimento. Ao nivelar a pressão interna, iniciará a contagem do tempo até encerrar o tempo de cozimento. Depois de finalizado o preparo a panela entrará em modo de manutenção de temperatura, mantendo o alimento aquecido.

13. Durante o funcionamento, a Placa de Aquecimento irá desligar-se e ligar-se automaticamente para manter constante a pressão dentro do recipiente. Nos períodos em que o aparelho estiver estabilizando-se e retomando a pressão interna ideal, a contagem do tempo será interrompida e retornará quando a temperatura e a pressão atingirem os níveis ideais.

14. No final do cozimento, um alarme irá tocar.

14. Se ao final do tempo de cozimento for verificado que o alimento precisa voltar a ser cozido na pressão, aguarde alguns minutos antes de fechar a panela novamente até que a tampa possa fechar livremente sem obstrução do vapor.

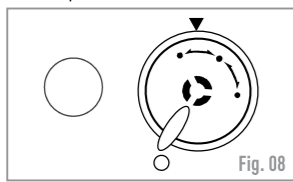
15A. Na PAINEL DE PRESSÃO ELÉTRICA a luz de "Manter Aquecido" acenderá, indicando o final do cozimento e início do ciclo de manutenção da temperatura.

15B. Na PAINEL DE PRESSÃO ELETRÔNICA o display mostrará "55", é o final do cozimento e início do ciclo de manutenção da temperatura. Nessa função a pressão será liberada automaticamente.

16. Para interromper a função manutenção do aquecimento, na PAINEL DE PRESSÃO ELETRÔNICA, e poder servir a comida, pressione a tecla "Aquece/Cancela".

17. Para garantir a integridade e sabor do alimento, o período máximo recomendado para manter o aquecimento é de aproximadamente 6 horas.

18. Para acelerar a depressurização coloque a Válvula de Controle de Pressão virada para a esquerda para libertar o vapor. Espere até que a Válvula de Travamento da Tampa libere e destrave a Tampa. Fig. 08.



19. Sopa e outros alimentos líquidos, não liberam vapor automaticamente após o início da função manutenção do aquecimento. Cuidado ao acionar a Válvula de Controle de Pressão para a depressurização, o alimento poderá agitar-se com o vapor e a pressão interna poderá expelir líquido quente. Deixe o vapor dissipar-se até que a Válvula de Travamento da Tampa libere a abertura da Tampa.

20. Após o uso, e antes de remover o alimento, desconecte o cabo de alimentação e remova o plugue da tomada.

21. Ao retirar o alimento da cuba antiaderente, só utilize a colher que acompanha o aparelho ou utensílios de madeira ou plástico para não arranhar o revestimento.

22. Retire cuidadosamente a cuba antiaderente do aparelho segurando pelas bordas, com as mãos protegidas por luvas térmicas.

ALTERANDO OS TEMPOS PRÉ-PROGRAMADOS

A sua PAINEL DE PRESSÃO ELETRÔNICA permite que os tempos predefinidos para o cozimento dos alimentos descritos no painel de controle possam ser alterados de acordo com a sua conveniência. Para utilizar essa função, pressione a tecla do menu escolhido até que os dígitos do display exibam o tempo desejado predeterminado. Em seguida, pressione a tecla "Ajuste de Tempo" repetidamente até chegar ao tempo desejado. O alimento estará pronto, considerando o tempo de preaquecimento + o tempo de pressão escolhidos. Exemplo:

- Pressione a tecla "Arroz" e os dois dígitos da direita exibirão "12" (o tempo de pressão pré-programado). Para aumentar este tempo para 15 minutos, pressione o botão "Ajuste de Tempo" repetidamente até que os dois dígitos da direita passem a exibir "15".
- Pressione a tecla "Aquece/Cancela" para cancelar a qualquer momento.

PROGRAMANDO O COZIMENTO PARA MAIS TARDE

A sua PAINEL DE PRESSÃO ELETRÔNICA pode ser programada para retardar o início do cozimento por até 24h. Para utilizar essa função, pressione a tecla "Timer" uma vez para cada meia hora, até atingir o tempo de adiamento. O alimento estará pronto, considerando o tempo de adiamento mais o tempo de preparo (preaquecimento + pressão).

Exemplo:

Para iniciar o cozimento de arroz para daqui a 3 horas, proceda assim:

1. Aperte a tecla "Arroz" para cozinhar esse alimento. O display acenderá e os dois dígitos da esquerda exibirão "12", (tempo de pressão pré-programado).
2. Aperte a tecla "Timer" até o marcador exibir a marca de 03h00min, lembrando que a cada clique o tempo aumentará em 30 minutos. O display piscará cinco vezes, depois o aparelho começará a contagem regressiva de acordo com o tempo escolhido para o início.
3. Coloque os ingredientes normalmente na Panela de Pressão e feche.
4. Passadas as 3h o processo de cozimento se iniciará automaticamente.
5. Pressione Aquece/Cancela para interromper a função a qualquer momento.

O elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

(1) TRAVAMENTO AUTOMÁTICO DA TAMPA: a válvula de travamento da tampa impede que a tampa seja aberta se a panela de pressão estiver pressurizada.

(2) PINO DE TRAVAMENTO DA TAMPA: a panela de pressão não iniciará a pressurização até que a tampa tenha sido fechada e travada adequadamente. O pino se desloca durante o fechamento para mostrar que a tampa foi devidamente travada.

(3) DISPOSITIVO DE CONTROLE DE PRESSÃO: o nível correto de pressão é mantido automaticamente durante o cozimento.

(4) DISPOSITIVO DE ALÍVIO DE PRESSÃO: quando a panela de pressão atinge a pressão e temperatura máximas permitidas, o suporte do recipiente de cozimento cede, fazendo com que a cuba antiaderente desça e se afaste do anel de vedação da tampa, liberando a pressão.

(5) VÁLVULA DE ALÍVIO DE PRESSÃO: a válvula de controle de pressão liberará o ar automaticamente quando a pressão interior exceder o valor pré-definido.

(6) COBERTURA ANTI-BLOQUEIO: a cobertura anti-bloqueio da válvula limitadora de pressão evita que resíduos de alimento bloqueiem a válvula de alívio de pressão.

(7) TERMOSTATO: desligará a panela 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 interior da cuba antiaderente.

(8) FUSÍVEL TÉRMICO: o circuito será aberto quando a panela de pressão alcançar a temperatura máxima pré-definida.

(9) ESTRUTURA METÁLICA REFORÇADA: a estrutura interna da panela é feita em aço reforçado garantindo a integridade da panela e a segurança ao manuseá-la.

(10) TAMPA DE AÇO INOXIDÁVEL: tampa com sistema de encaixe que fecha a tampa com muito mais firmeza e segurança que as painéis de pressão comuns.



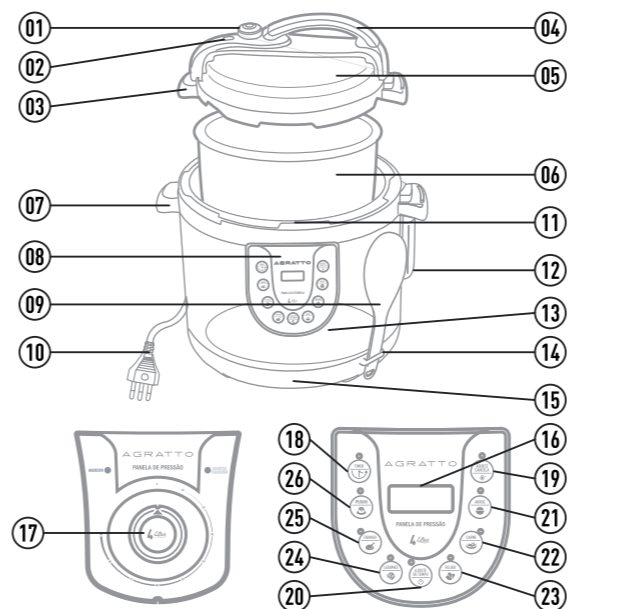
CÓDIGOS DE ERROS*

Código	Erro	Solução
E1	Sensor Desligado	Contate a Assistência Técnica
E2	Sensor em Curto	Contate a Assistência Técnica
E3	Temperatura Excessiva	Aguarde o produto esfriar
E4	Interruptor de pressão não funciona	Contate a Assistência Técnica

*Códigos de erro presentes no modelo Panela de Pressão Eletrônica.

Se você perceber grande quantidade de vapor saindo pela Válvula de Travamento da Tampa quando o aparelho estiver em operação, saiba que esse é um fenômeno anormal e que esse dispositivo de segurança está em operação para sua proteção (a Válvula de Controle de Pressão não está trabalhando corretamente). Desconecte o cabo de alimentação e aguarde até a pressão e o vapor se extinguirem totalmente. Leve o aparelho a uma Assistência Técnica Autorizada VENTISOL / AGRATTO antes de utilizá-lo novamente.

PARTES E PEÇAS



- 01. Válvula de Controle de Pressão
- 02. Válvula de Travamento da Tampa
- 03. Trava da Tampa
- 04. Alça da Tampa
- 05. Tampa
- 06. Cuba Antiaderente
- 07. Alças da Panela
- 08. Painel de Controle
- 09. Colher de Plástico
- 10. Cabo-Plugue
- 11. Trava de Segurança
- 12. Coletor de Água
- 13. Placa de Aquecimento
- 14. Suporte da Colher
- 15. Base Antiderrapante
- 16. Display
- 17. Botão Analógico
- 18. Timer
- 19. Aquece Cancela
- 20. Ajuste de Tempo
- 21. Arroz
- 22. Carne
- 23. Feijão
- 24. Legumes
- 25. Frango
- 26. Pudim

TERMO DE GARANTIA - PAINEL DE PRESSÃO

A VENTISOL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S/A, solicita ao consumidor a leitura prévia do manual de instruções para melhor utilização do produto e adequada instalação do mesmo.

1. A VENTISOL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S/A., assegura aos seus consumidores a garantia contratual de 270 (duzentos e setenta) dias, mais a garantia legal de 90 (noventa) dias em seus produtos VENTISOL / AGRATTO, a contar da data da compra conforme Nota Fiscal, atendendo ao código de defesa do consumidor. A garantia abrange defeitos de fabricação em peças, partes e componentes ou material, dentro das condições de prazo estabelecidos, ressalvadas as condições estabelecidas neste termo (item quatro) sempre acompanhadas de Nota fiscal.

GARANTIA VENTISOL / AGRATTO

2. Entende-se por garantia o reparo gratuito do aparelho e a reposição de peças que apresentem defeito técnico de fabricação, de acordo com o parecer do Assistente Técnico Autorizado VENTISOL / AGRATTO. Tal garantia somente terá validade mediante à apresentação da Nota Fiscal de compra, com descrição do produto. É imprescindível, para o atendimento gratuito, que o aparelho esteja dentro do prazo estipulado acima.

3. As despesas de retirada, instalação e reinstalação do aparelho, embalagens e transporte até a Assistência Técnica Autorizada VENTISOL / AGRATTO correrão por conta e risco do cliente usuário.

4. Fica automaticamente cancelada a garantia se vier a ocorrer qualquer das condições abaixo:

- Danos provocados por acidentes, tais como: queda, descarga elétrica, inundação, desabamento ou incêndio;
- Provocados por umidade, exposição excessiva à luz solar, salinidade ou gordura;
- Uso em desacordo com as informações contidas no manual de instruções;
- Por ter sido ligado em voltagem incorreta ou excessiva ou sujeito a excessivas oscilações de tensão da rede elétrica;
- Ajuste interno ou conserto feito por pessoa não credenciada pela VENTISOL / AGRATTO, ou se for verificado sinal de violação de suas características originais;
- Se a Nota Fiscal de compra apresentar rasuras e/ou adulterações.

IMPORTANTE

- Guarde sua Nota Fiscal, pois ela é parte integrante deste Termo de Garantia.
- Para obter informações sobre nossa rede de assistentes autorizados e última revisão deste, reporte-se ao site: www.agratto.com.br.
- Não encontrando um Assistente Técnico Autorizado VENTISOL / AGRATTO em sua região, reporte-se ao Sac através do email sac@agratto.com.br.

AGRATTO

O seu mundo melhor

Importado e Distribuído por:

VENTISOL IND. E COMERCIO S/A. | CNPJ: 01.763.720/0001-71
Serv. José Tcholan, 07 - Ariúri - Palhoça | SC | CEP: 88.135-541
Tel./Fax: 48 2107 9500 | sac@agratto.com.br | www.agratto.com.br

Agratto, uma marca Ventisol.

Abr | 2017

MANUAL DO USUÁRIO PAINEL DE PRESSÃO

MODELOS:
ELÉTRICA • PE - 01 • PE - 02
ELETRÔNICA • PED - 01 • PED - 02

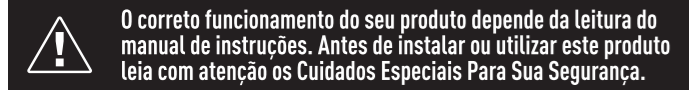


AGRATTO

O seu mundo melhor

Parabéns!

Ao adquirir a **PANELA DE PRESSÃO AGRATTO**, você está recebendo alguns benefícios que os produtos Agratto lhe oferecem.



CUIDADOS ESPECIAIS PARA SUA SEGURANÇA

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem selecionada é compatível com sua rede elétrica;
- Este aparelho 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 aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança;
- Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho;
- Antes de qualquer utilização limpe o aparelho com um pano suave para remover partículas de poeira que possam estar no mesmo;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo agente de serviço da VENTISOL / AGRATTO;
- Não utilize o produto sobre superfícies empoçadas de líquidos ou próximo à produtos inflamáveis;
- Não utilize o produto após uma queda ou se apresentar qualquer tipo de mau funcionamento. A queda pode ter provocado danos internos no produto que poderão afetar o funcionamento ou a sua segurança pessoal. Leve-o à um Serviço Autorizado VENTISOL/AGRATTO para ser examinado antes de voltar a usá-lo;
- Mantenha o seu aparelho desconectado da rede elétrica quando o mesmo não estiver sendo utilizado;
- Em qualquer caso de anormalidade de funcionamento, o aparelho deverá ser imediatamente desconectado da rede elétrica e deve ser consultada a Assistência Técnica de sua região;
- Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, assegure-se de que o aparelho esteja desconectado da rede elétrica;
- Realize uma manutenção preventiva a cada seis meses;
- Não jogue fora este Manual de Instruções. Guarde-o para eventuais consultas.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

1. Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará a perda da garantia.
2. Após desembalar o aparelho, descarte o material da embalagem adequadamente e fora do alcance de crianças para evitar acidentes.
3. Sempre conectar o plugue do cordão elétrico a uma tomada aterrada.
4. Sempre posicione o seu aparelho em superfície plana, firme, limpa e seca.
5. Não coloque o aparelho encostado à parede ou em outros aparelhos. Mantenha, pelo menos, 10 cm de distância entre outros objetos e a parte de trás, as laterais e a parte de cima.
6. Não cubra nem coloque qualquer objeto sobre o aparelho.
7. Mantenha o aparelho distante de superfícies quentes, de brasas ou de fogo.
8. Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas, ou perto de fornos aquecidos.
9. Jamais utilize a cuba antiaderente interna diretamente em outras fontes de calor (por exemplo: queimadores de fogões e microondas).
10. Não utilize o aparelho próximo de torneiras, chuveiros ou em área externa.
11. Não utilize extensões elétricas ou adaptadores para aumentar o comprimento do cabo-plugue.
12. Só conecte o plugue a uma tomada elétrica aterrada (compatível com a voltagem do produto).
13. Nunca transporte ou desligue o produto puxando pelo cabo-plugue.
14. Evite que ocorra derramamento de líquidos e resíduos no conector.
15. Retire o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e também antes de limpá-lo.
16. Dutos da válvula de controle de pressão que permitem a fuga do vapor, devem ser verificados regularmente para garantir que eles não estão bloqueados e atrapalhem o funcionamento da panela.
17. Para se proteger contra choques elétricos, o usuário não poderá mergulhar o cordão elétrico nem o plugue em água ou em outro líquido.
18. Nunca use o produto com peças ou acessórios danificados ou que apresentem mau funcionamento.
19. Utilize apenas peças ou acessórios originais recomendados pelo fabricante.
20. Para evitar choques elétricos, não manipule o aparelho com as mãos molhadas e nunca o mergulhe em água ou outros líquidos.
21. Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância.
22. Não permita o contato das mãos com a parte interna do aparelho enquanto este permanecer ligado.
23. Nunca ajuste os alimentos no interior do aparelho com as mãos, garfos e ou colheres de metal. Utilize somente a colher que acompanha o aparelho.
24. Realize periodicamente a limpeza e desobstrução dos sistemas de segurança da válvula de controle de pressão. Isso garantirá que as válvulas não estão bloqueadas e permitirá a fuga de vapor, garantindo a segurança do aparelho.
25. Se a panela não funcionar conforme o manual, retire imediatamente o plugue da tomada e entre em contato com uma Assistência Técnica Autorizada Agratto.
26. Não transporte ou mova o aparelho em funcionamento.
27. Não utilize o aparelho para fins não previstos neste Manual de Instruções.

CUIDADOS ESPECIAIS

1. Evite acidentes: não toque na tampa ou laterais sem a proteção de luvas térmicas ou acessórios protetores de calor durante o funcionamento da panela e até que ela esfrie totalmente.
2. Após o preparo, aguarde a saída total do vapor antes da abertura da tampa.
3. Não deixe próximo à panela o rosto ou as mãos quando a Válvula de Controle de Pressão estiver soltando vapor.
4. Tome muito cuidado com a liberação do vapor, pois o mesmo em altas temperaturas pode provocar queimaduras.
5. A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.
5. Assegure-se de que a área interna do aparelho (área de acomodação da cuba antiaderente) está limpa, livre de resíduos e que nada está obstruindo o contato da cuba antiaderente e da placa de aquecimento (resistência). Caso contrário, o aparelho não irá funcionar corretamente e ter componentes seus danificados.
6. Nunca incline o aparelho durante o uso. Se isso acontecer, a cuba antiaderente em seu interior não estará em contato com a placa de aquecimento e suas resistências poderão ser danificadas.
7. Nunca obstrua o orifício da Válvula de Travamento da Tampa.
8. Nunca tente abrir o aparelho antes que a pressão interna seja totalmente liberada e a tampa se abra suavemente.
9. Para evitar danos no fechamento hermético da tampa do aparelho, sempre o transporte segurando pelos seus pegadores laterais.
10. Nunca transporte o aparelho segurando-o pela alça da tampa.
11. Não use qualquer artifício ou calço para aumentar a pressão.
12. Nunca coloque objetos sobre a válvula para o controle da pressão.
13. Não deixe nenhum tipo de líquido ou substância derramar no conector.
14. É expressamente proibido cobrir o aparelho com tecidos ou outro material durante o funcionamento.
15. O recipiente é revestido com uma película antiaderente. Para não arranhar esta camada protetora, só utilize utensílios de madeira ou de plástico.
16. A cuba antiaderente nunca deverá ser utilizada para outros fins.
17. Para alimentos muito viscosos, como por exemplo mingaus, a pressão deverá ser liberada depois que a panela esfriar normalmente. Caso contrário, o alimento poderá espirrar pelo orifício da válvula.
18. O tempo de cozimento deverá ser programado em função do tipo de alimento e da experiência pessoal. Se o alimento não estiver suficientemente cozido após o preparo, recolocar o aparelho em funcionamento até atingir o ponto desejado.
19. Nunca lave arroz ou qualquer outro alimento na cuba antiaderente, evitando dessa forma, arranhar ou riscar o revestimento interno.
20. Depois do preparo, e após a liberação da trava de segurança da tampa, será necessário deixar sopas e mingaus dentro da panela por mais tempo (entre 3 e 5 minutos) para obter um sabor mais acentuado.
21. Nunca ligue o aparelho sem alimentos dentro do recipiente da panela.
22. Certifique-se de usar uma luva térmica quando liberar a Válvula de Controle de Pressão para evitar queimaduras provenientes do contato direto da mão com o vapor que sai da válvula.

ANTES DO USO

1. É recomendável lavar todas as peças desmontáveis e acessórios com água morna e detergente neutro e secá-los completamente antes da primeira utilização do produto.
2. Se necessário, passe um pano levemente umedecido e enxugue bem. Limpe também a placa de aquecimento.
3. Certifique-se de que não restou resíduos do material da embalagem na parte interna do aparelho ou sobre a placa de aquecimento.
4. Passe um pano seco e macio no revestimento externo e sua Panela de Pressão Agratto estará pronta para uso.

INSTRUÇÕES DE ABERTURA

Importante: Todo o processo de montagem e desmontagem de seu aparelho deve ser feito com o produto desligado e o plugue desconectado da tomada.

1. Segure a Tampa pela Alça e gire-a no sentido horário até o final da rosca para destravá-la. Fig 01.
2. Levantá-la pela Alça. Fig 02.
3. Instalação da Panela Antiaderente. Para retirar ou colocar a Panela no interior do aparelho, segure-a pelas bordas e ajuste-a, com cuidado, bem no interior, para garantir um contato perfeito com a placa de aquecimento. Fig 03.

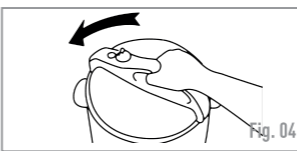
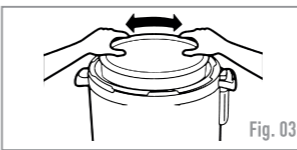
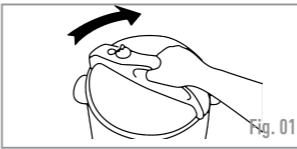
4. Certificar-se de que o Disco Interno de Vedação esteja bem instalado na tampa. Se necessário, ajuste-o.
5. Recoloque a Tampa na panela segurando-a pela Alça e gire-a no sentido anti-horário até travá-la completamente no corpo do aparelho. Fig 04.

6. Verifique se a Válvula de Controle da Pressão está liberada. Fig 05.

Para a execução de diversas receitas é necessário ter o conhecimento prático do preparo das mesmas e do uso de panelas de modo geral.

CONJUNTO DE PANELA

01. Copo Medidor
02. Colher de Plástico
03. Colher de Aço



INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

1. Certifique-se de que o plugue está desconectado da tomada.
2. Depois de preparar o alimento, retire a cuba antiaderente. Não use objetos metálicos ou ásperos na sua limpeza. Lave com água morna, com um pouco de detergente líquido e enxágue em água corrente. Depois de lavar, seque-a bem.
3. Retire o Disco Interno de Vedação, puxando o pino central de silicone com cuidado. Retire cuidadosamente o anel de silicone. Lave as duas peças com água morna e detergente líquido e enxágue em água corrente. Depois de lavar, seque-as bem e encaixe novamente o Anel de silicone, cuidadosamente, na borda do Disco.
4. Lave bem a Tampa (parte externa e superfície interna) com uma esponja macia e detergente. Enxágue a Tampa com água morna e enxugue-a bem.
5. Limpe a Válvula de Controle de Pressão para evitar o entupimento: pressione-a para baixo com o auxílio de um palito e deixe-a sob água corrente.
6. Limpe a Trava da Tampa para evitar o entupimento: movimente a trava para cima e para baixo sob água corrente, tire o anel de silicone e lave os resíduos acumulados com uma escovinha. Seque o anel de silicone e coloque-o no pino.
7. Limpe a Válvula de Controle da Pressão retirando a proteção na parte interior da Tampa, com cuidado, e movimentando-a para cima e para baixo sob água corrente.
8. O recipiente interno do aparelho, onde há a Placa de Aquecimento, deve ser limpo com pano umedecido. Nunca derrame água ou outro líquido no aparelho.
9. Certifique de que não restou qualquer resíduo de alimentos ou líquidos na parte interna do aparelho ou sobre a Placa de Aquecimento.
10. Para limpeza externa, passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
11. Não use jamais palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar seu aparelho.
12. Nunca mergulhe o aparelho em água.
13. Não limpe o aparelho direto na água ou outro tipo de líquido. Use um pano úmido, com cuidado para que umidade não penetre na placa de aquecimento.
14. Enxugar bem a panela antes do armazenamento.
15. Depois do uso, desligue o aparelho e desconecte o plugue da tomada.
16. Lave e seque todas as peças desmontáveis.
17. Monte o aparelho corretamente e feche a tampa com a Trava de Segurança.
18. Enrole o Cabo-Plugue e o Cordão de Alimentação antes de guardá-los.
19. Guarde o aparelho em local plano, seco e seguro.
20. Mantenha longe do alcance de crianças e livre de poeira e umidade.
21. Repita a operação com a PANELA DE PRESSÃO sempre que for guardá-la.

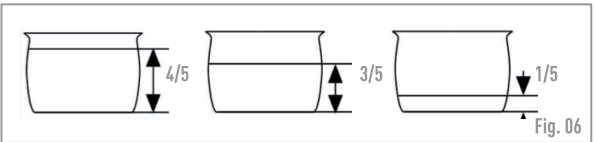
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Tensão	Potência	Frequência	Capacidade
PE - 01	127V	800W	60 Hz	4 Litros
PE - 02	220V	800W	60 Hz	4 Litros
PED - 01	127V	800W	60 Hz	4 Litros
PED - 02	220V	800W	60 Hz	4 Litros

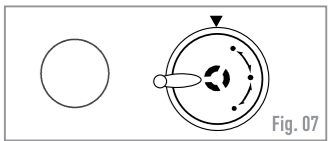
COMO UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO

Atenção: O aparelho só alcançará pressão se todas as peças estiverem montadas corretamente e se a tampa estiver bem fechada com a Trava da Tampa.

1. Antes de conectar o plugue na tomada, verifique se a voltagem do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
2. Retire a cuba Antiaderente e coloque o alimento a ser preparado, os temperos e a água. A quantidade de água adicionada na panela deve ser determinada em conformidade com alimento a ser preparado. Obs.: Com o sistema de fechamento da tampa a água não evapora da panela. Considere colocar uma quantia de água menor que a normal, conforme a necessidade.
3. O conteúdo não deve ultrapassar a marca 4/5 indicada no interior da cuba e também não pode ser inferior à marcação de 1/5. No caso de alimentos que crescem durante o cozimento, não se deve ultrapassar a marca de 3/5.



4. Coloque a Tampa. Segure a tampa pela alça e gire no sentido anti-horário até fixá-la completamente no corpo do aparelho.
5. Movimentando para cima e para baixo, verifique se a Válvula de Controle de Pressão está liberada.
6. Para ter pressão na panela, a Válvula de Controle de pressão deverá estar voltada para a alça da tampa. Fig 07.



7. Conecte o cordão elétrico no aparelho e o plugue na tomada elétrica.
- 8A. Na PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA AGRATTO você precisa girar em sentido horário o Botão de Seleção Analógico até o modo de funcionamento em função do tipo de alimento que desejar preparar.
- 9A. Com o início do cozimento o Botão de Seleção Analógico estará girando automaticamente no sentido anti-horário, retrocedendo o tempo de cozimento.
- 10A. Quando a pressão se estabilizar, a Válvula de Segurança da Tampa se levantará, bloqueando a abertura. A partir desse momento, a Tampa não poderá mais ser aberta.
- 8B. Na PANELA DE PRESSÃO ELETRÔNICA AGRATTO o display exibirá "0000". Os dígitos da direita indicam o tempo (em minutos). Escolha o modo de funcionamento em função do tipo de alimento que desejar preparar.
- 9B. Acione a Tecla escolhida. Ex: Pressione a Tecla "Arroz" para cozinhar arroz. O indicador acenderá e a tela irá mostrar "0012". Os dois dígitos da esquerda estarão em movimento durante o tempo de nivelamento da pressão interior. Quando o movimento parar, o aparelho iniciará o cozimento e a contagem regressiva do preparo.
- 10B. O aparelho começará a aquecer e os dois dígitos da esquerda no Painel

fold
cut

