

Panela Elétrica Multifuncional



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

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

: : DE USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO : :

► Manual do usuário
ECC20

✂ Conheça sua panela elétrica multifuncional



- 1 Tampa de vidro refratário
- 2 Recipiente interno antiaderente
- 3 Alças antitérmicas
- 4 Corpo exterior em aço inoxidável escovado
- 5 Base
- 6 Painel LED Pro-Select™
- 7 Botão seletor de Menu
- 8 Botão do Timer (temporizador)
- 9 Botão Iniciar/Cancelar
- 10 Suporte para cozimento a vapor
- 11 Cabo elétrico removível
- 12 Copo dosador
- 13 Espátula plástica

✂ Especificações técnicas

Produto	Panela Elétrica Multifuncional		
Modelo	ECC20		
Tensão (V~)	127	220	
Frequência (Hz)	60		
Potência (W)	630		
Capacidade do recipiente	1,8L		

✂ Solucionando problemas

A Electrolux ensina ao consumidor como identificar, em casa, alguns problemas que possam interferir no desempenho do produto. Caso as soluções sugeridas não sejam suficientes, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

Sintoma	Causas	Solução
A panela não aquece.	O circuito da panela não está conectado à rede elétrica.	Verifique se o interruptor, plugue, fusível e cabo de alimentação estão em boas condições e devidamente conectados à rede elétrica e se o plugue está bem inserido na panela e na tomada.
	Não foi adicionada suficiente água.	Adicione a água de acordo com a escala dentro do recipiente interno.
	O tempo de cozimento é insuficiente.	Selecione a função de cozimento para iniciar o processo de cozimento.
O arroz não está sendo preparado ou o tempo de cozimento está demorando muito.	O recipiente interior não está propriamente em contato com os elementos de aquecimento.	Certifique-se que não há nenhum resíduo sobre os elementos de aquecimento.
	Possibilidade de resíduos entre o recipiente interior e a placa aquecedora.	
A panela elétrica não muda automaticamente para a função manter aquecido.	O termostato está com defeito.	Procure um centro de Serviço Autorizado Electrolux.

✂ Serviço 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.

* A Electrolux recomenda o cumprimento dos procedimentos descritos neste manual para que não haja riscos ao usuário nem danos ao produto.

* Lembre-se: não seguir as orientações pode levar à perda da garantia.

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.

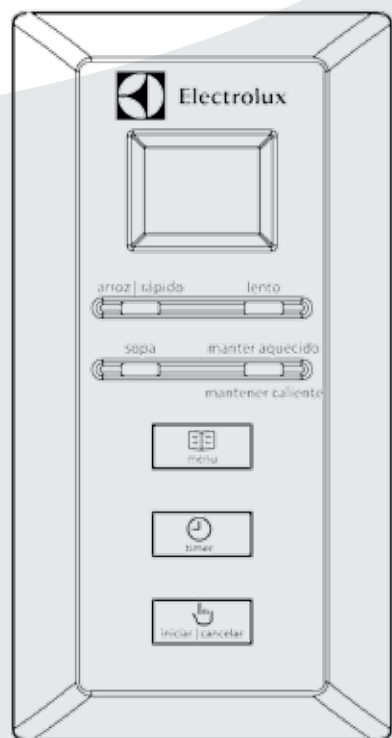
- A Electrolux recomenda o cumprimento dos procedimentos descritos neste manual para que não haja riscos ao usuário nem danos ao produto.
- Lembre-se: não seguir as orientações pode levar à perda da garantia.
- Para sua segurança e comodidade, apenas os profissionais treinados pela Electrolux estão autorizados a consertar o produto.

✂ 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 antes de realizar 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 o 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 na 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.
Utilize este produto apenas como panela elétrica.
Não conecte na tomada quando não estiver sendo utilizando, nem quando estiver sem o recipiente interno dentro da panela elétrica.
Para preservar a superfície antiaderente utiliza a espátula – que acompanha o produto, para servir-se. Evite o uso de objetos de metais para servir ou limpar a panela.
Durante o funcionamento da panela elétrica, a temperatura interna é muito alta. Mantenha cabelos e roupas longe das partes aquecidas do produto.
Não permita que o cabo elétrico entre em contato com a superfície quente do produto durante o funcionamento.
Evite queimaduras: não toque nas partes quentes do produto e não limpe ou guarde enquanto estiver quente.


✕ Utilizando sua panela elétrica multifuncional

Funções



- **Menu:** Selecione entre um dos programas: Rápido, Lento, Sopa ou Manter Aquecido.
- **Timer (Temporizador):** Uma vez que os ingredientes estão colocados no recipiente interno e a função de cozimento é selecionada, pode-se programar o cozimento dos alimentos para finalizar o processo de preparo em até 12 horas nas funções “Rápido” e “Lento”, e 4 horas na função “Sopa”.
- **Botão Iniciar/Cancelar:** Serve para confirmar o modo e o tempo de cozimento, ou também para cancelar o processo escolhido.

1. Conecte o produto à tomada.
2. Adicione todos os ingredientes no recipiente de cozimento.
3. Pressione o botão seletor de Menu  até selecionar a função de cozimento de acordo com a sua preferência e, em seguida, o botão Iniciar/Cancelar . O produto iniciará o cozimento.
4. Após finalizar, a panela elétrica emitirá cinco sinais sonoros e entrará automaticamente no modo “Manter Aquecido”.

5. Para programar o término do cozimento para mais tarde, pressione o botão do Timer  até selecionar o tempo desejado para o término do preparo. Cada vez que o botão do Timer for pressionado, o tempo avança em termos de 0,5 horas (30 minutos).

NOTA: Se a panela elétrica for programada em 0,5, ela iniciará o cozimento instantaneamente, pois o tempo de preparo dos alimentos ultrapassa os 30 minutos estipulados na programação.

DICAS DE UTILIZAÇÃO

- A função “Rápido” é ideal para receitas que precisam de temperaturas mais altas como o arroz, legumes, refogados e sobremesas.
- Para fazer arroz branco ou parboilizado utilize duas medidas de água para cada medida de arroz. Na capacidade máxima, utilize 1,5 medidas de água para cada medida de arroz.**

- A função “Lento” é adequada para cozinhar em modo brando, engrossar caldos, preparar molhos e ensopados.
- Utilize a função “Sopa” para preparar cremes, caldos e canja.
- Se você costuma lavar o arroz, utilize um recipiente separado. Não lave dentro do recipiente da panela elétrica, evitando assim danos ao revestimento antiaderente.
- Tempere o arroz com os ingredientes de sua preferência, podendo optar por refogar na própria panela, ou ainda optar por temperos prontos ou em pó. Para refogar temperos, mantenha a panela tampada.

✕ Cozinhando a vapor

1. Adicione uma quantidade adequada de água no recipiente interno. A quantidade de água varia de acordo com a quantidade de alimentos cozinhados.
 2. Assegure-se que o nível de água não exceda a altura do suporte para cozimento a vapor.
 3. Insira o suporte para cozimento a vapor no recipiente interno, coloque a comida no suporte de vapor e tampe a panela.
- **Nota:** Para garantir um melhor cozimento, os alimentos devem ser distribuídos uniformemente e não devem ser empilhados.
4. Selecione a função “Rápido” e pressione o botão Iniciar/Cancelar para iniciar o cozimento.
 5. Para concluir o processo de cozimento a vapor, pressione o botão Iniciar/Cancelar.
 6. Abra a tampa e retire cuidadosamente os alimentos do suporte para cozimento a vapor. Use uma luva de forno ou um pano para retirar o suporte pois estará muito quente.
 7. Desconecte o cabo elétrico da tomada.

DICA: É possível fazer arroz e cozinhar legumes a vapor ao mesmo tempo. Siga as instruções de preparação mas utilize somente metade da capacidade do recipiente interno.

✕ Limpeza e manutenção

1. Retire o plugue da tomada antes de iniciar a limpeza.
2. Para limpeza externa passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar a superfície.
3. Lave o recipiente interno com água, esponja macia e detergente. Seque bem com um pano macio ou papel toalha.

ATENÇÃO: Nunca mergulhe o produto dentro de água ou de qualquer outro líquido.

4. A tampa é removível e deve ser lavada em água, com esponja macia e detergente. Seque-a completamente antes de recolocá-la no lugar.

NOTA: Não use esponjas abrasivas para não danificar o revestimento antiaderente.

Não utilize solvente ou qualquer substância química durante a limpeza interna ou externa.

✕ Armazenamento

- Não guarde os acessórios ou componentes úmidos ou molhados, pois poderá danificá-los.
- Guarde a sua panela elétrica em local plano, seco e seguro, longe do alcance de crianças.
- Somente guarde sua panela elétrica após a mesma ter esfriado.

✕ 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 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.