

1 ANO DE GARANTIA

**SERVIÇO DE
ATENDIMENTO AO
CONSUMIDOR**

**LIGUE GRÁTIS
0800-55 03 93**

**Segunda à Sexta, das 7h às 20h.
Sábado, das 7h às 13h**

**M.K. Eletrodomésticos Mondial S.A.
Estrada da Volta, 1200 - G2 - Colônia Brasília
Conceição do Jacuípe - BA - Cep 44.245-000
Fabricado na China
CNPJ: 07.666.567/0001-40**

www.mondialine.com.br

“Em observância ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções encontra-se disponível em meio magnético, em braile ou em fonte ampliada, para portadores de necessidades especiais, devendo ser solicitado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone nº 0800 55 03 93.”

ADVERTÊNCIA: Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por usuários com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de um responsável.

“Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.”

Devido às constantes evoluções tecnológicas, o produto poderá ser atualizado, apresentando pequenas alterações sem prévio aviso.

06/15 Rev. 01

MONDIAL



Manual de Instruções

PE-29

Panela Eletrônica de Pressão

Pratic Cook 4L

PREMIUM



* Imagem meramente ilustrativa.

Modelos: 7720-01 (127V) / 7720-02 (220V)



PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
Os Alimentos ficam crus ou muito duros.	O tempo de funcionamento programado foi muito curto.	Ajustar o tempo de cozimento.
A panela não conserva os alimentos quentes.	Resíduos entre o recipiente interno e a placa de aquecimento. Recipiente interno ou placa de aquecimento amassados.	Verificar e limpar os resíduos. Levar a panela a uma Assistência Técnica Autorizada Mondial .
Choques elétricos ao tocar na panela.	O termostato está com defeito. Maus contatos ou falhas na isolamento.	Levar a panela a uma Assistência Técnica Autorizada Mondial .
O visor mostra E	Problema no controle do produto.	Desligar por meia hora e religar o produto. Caso o problema persistir levar a uma Assistência Técnica Autorizada Mondial .

PANELA ELETRÔNICA DE PRESSÃO PRATIC COOK 4L PREMIUM

Parabéns, agora você possui uma **PANELA ELETRÔNICA DE PRESSÃO PRATIC COOK 4L PREMIUM MONDIAL** com alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo sucesso no preparo de suas receitas.

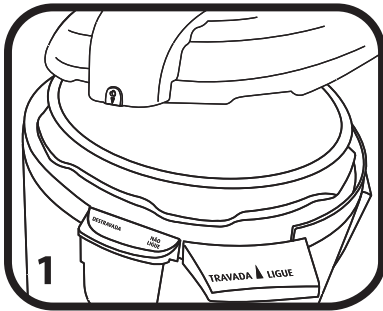
Antes de utilizá-la, leia atentamente as instruções a seguir, pois o bom funcionamento do seu aparelho e a sua segurança dependem delas.

A **PANELA ELETRÔNICA DE PRESSÃO PRATIC COOK 4L PREMIUM** é um novo aparelho de cozinha desenvolvido com a utilização de tecnologia de ponta. Com design moderno e estrutura resistente de alta qualidade, este produto é confiável e seguro. Seu funcionamento é simples e inclui:

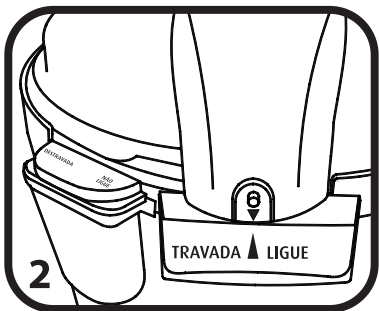
- **Funções pré-programadas:** não é necessário selecionar o tempo. Basta escolher no Painel de Controle a função mais adequada ao alimento que será preparado. Quando o aviso sonoro tocar, o alimento estará pronto.
- **Timer de 24 h:** você pode programar o horário que o alimento deverá estar pronto.
- **Tempo de cozimento personalizado:** você pode escolher o tempo certo de acordo com a sua receita.
- **Cozimento hermético:** mantém a nutrição e o sabor original do alimento.

SEGURANÇA GARANTIDA

PARA GARANTIR MAIOR SEGURANÇA E A CORRETA UTILIZAÇÃO NO MANUSEIO DO PRODUTO, COLOQUE AS MARCAS INDICATIVAS “▼” e “▲” ALINHADAS NA POSIÇÃO “TRAVADA LIGUE”



Coloque a tampa da sua panela na posição correta de encaixe e gire-a no sentido anti-horário até a posição “TRAVADA LIGUE”.



A Tampa só estará corretamente travada se as marcas indicativas “▲” e “▼” estiverem perfeitamente alinhadas na posição correta para uso.



Dispositivo de segurança para o controle da pressão. Durante o funcionamento, se a pressão de cozimento ultrapassar o limite predeterminado, a válvula de controle da pressão atuará liberando o excesso de vapor, mantendo a pressão dentro dos limites desejados.

Dispositivo de segurança contra superaquecimento. A panela se desligará automaticamente em caso de superaquecimento do aparelho ou se não houver alimentos dentro do recipiente da panela.

Dispositivo de segurança contra o entupimento da válvula. Este dispositivo mantém a válvula livre de bloqueios, evitando o acúmulo de alimentos.

Dispositivo de segurança para a temperatura. A panela se desligará automaticamente se a temperatura de cozimento atingir o seu limite. Neste caso, após algum tempo, o aparelho voltará a funcionar automaticamente.

Dispositivo de segurança contra o excesso de pressão. Quando os controles de temperatura e de pressão não funcionarem corretamente, ou se a pressão atingir o seu limite máximo, este dispositivo será automaticamente ativado e a válvula soltará automaticamente a pressão. Depois de cada utilização, a panela se desligará automaticamente e entrará no modo de aquecimento (luz amarela).

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará a perda da garantia.
- Só deve ser usado para cozinhar alimentos. Nunca use o aparelho para secar roupas, papel e outros itens.
- O dispositivo não se destina a preservar alimentos.
- Após desembalar o aparelho, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças para evitar acidentes.
- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Sempre conectar o plugue do cordão elétrico a uma tomada aterrada.
- Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidade física, mental ou sensorial reduzida, ou que desconheçam as instruções de uso ou suas características, utilizem o produto.
- Crianças devem ser supervisionadas se estiverem próximas ao aparelho em funcionamento.
- Após desembalar o aparelho, descarte o material da embalagem adequadamente e fora do alcance de crianças para evitar acidentes.
- Sempre posicione o seu aparelho em superfície plana, firme, limpa e seca.
- Não cubra nem coloque qualquer objeto sobre o aparelho.
- Não coloque o aparelho encostado à parede ou em outros aparelhos. Mantenha, pelo menos, 10 cm de distância entre a parte de trás, as laterais e a parte de cima.
- Durante a utilização, o produto liberará vapor d'água através da Válvula de Vapor, este vapor está relacionado ao funcionamento normal do aparelho.
- Nunca obstrua a saída da Válvula de Vapor, caso esteja obstruída, leve o produto para uma **Assistência Técnica Autorizada Mondial**.
- O vapor liberado pelo produto durante o funcionamento está em alta temperatura, mantenha objetos, utensílios e qualquer parte do corpo longe da saída da Válvula de Vapor.
- Mantenha o aparelho distante de superfícies quentes, de brasas ou de fogo.
- Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas, ou perto de fornos aquecidos.

COMO GUARDAR A PANELA ELETRÔNICA DE PRESSÃO PRATIC COOK 4L PREMIUM

1. Depois do uso, desligue o aparelho e desconecte o plugue da tomada.
2. Lave e seque todas as peças desmontáveis.
3. Monte o aparelho corretamente e feche a Tampa com a Trava de Segurança.
4. Enrole o Cabo-Plugue e o Cordão de Alimentação antes de guardá-los para não danificá-los.
5. Guarde o aparelho em local plano, seco e seguro; longe do alcance de crianças e livre de poeira e umidade.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
Display não acende.	Não há alimentação elétrica.	Verificar se há corrente elétrica na casa. Verificar se o plugue não está frouxo na tomada elétrica. Certificar-se de ter ligado a panela.
Tampa não fecha corretamente.	O anel de vedação não foi instalado corretamente.	Reinstalar corretamente o anel de vedação.
Tampa não abre.	A trava está bloqueada pelo pino de segurança.	Empurrar o pino com as mãos.
Escapamento de ar pela borda da tampa.	A trava de segurança está bloqueada.	Liberar o vapor para redução da pressão interna da panela.
Ar saindo pela válvula.	O pino da trava de segurança não desceu depois da liberação da pressão.	Pressionar para baixo o pino da trava manualmente.
A válvula para controle da pressão não sobe.	A tampa não foi bem fechada. O anel de vedação não foi bem instalado. A válvula para controle da pressão está na posição «». Quantidade insuficiente de alimento ou de água.	Fechar novamente a tampa, travando-a bem. Instalar o anel de vedação. Limpar o anel de vedação. Substituir o anel da válvula.
O timer não inicia a contagem.	A temperatura não atingiu o valor correto.	Colocar na posição "0". Ver se o aparelho está ligado corretamente e aguardar que a temperatura atinja o valor ideal, Ver se a tampa está corretamente fechada.

pouco de detergente líquido e enxágue em água corrente. Depois de lavar, seque-a bem.

- Retire o Disco Interno de Vedação, puxando o pino central com cuidado, pois ele exerce pressão sobre o eixo. Retire cuidadosamente o Anel de Silicone. Lave as duas peças com água morna, com um pouco de 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.
- A parte interna da Tampa (4) deverá ser limpa após cada utilização com um pano umedecido com água morna e seca completamente com pano ou papel toalha.
- 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.
- Limpe a Válvula Flutuante para evitar o entupimento por alimentos: pressione-a para baixo com o auxílio de um palito e deixe-a sob água corrente.
- Limpe a Trava da Tampa para evitar o entupimento por alimentos: movimente a trava para cima e para baixo com o dedo sob a água corrente e, se necessário, retire o Anel de Silicone e lave os resíduos acumulados com a ajuda de uma escovinha. Seque bem o Anel de Silicone e recolque-o no pino.
- 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 a água corrente.
- Retire cuidadosamente o Protetor da Válvula, lave-o em água corrente e recolque-o no seu lugar original.

Nota: Todas as peças desmontáveis também podem ser lavadas em máquina de lavar louça.

- Certifique de que não restou qualquer resíduo de alimentos ou líquidos na parte interna do aparelho ou sobre a Placa de Aquecimento.
- O recipiente interno do aparelho, onde se localiza a Placa de Aquecimento, deve ser limpo apenas com um pano umedecido. Jamais derrame água ou qualquer outro líquido no interior do aparelho sem que a Cuba Antiaderente esteja corretamente instalada.
- Certifique de que não restou qualquer resíduo de alimentos ou líquidos na parte interna do aparelho ou sobre a Placa de Aquecimento.
- Para limpeza externa, passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
- Recomenda-se a limpeza do Coletor de Água (13) logo após o término de cada preparação. Retire-o e lave em água corrente com detergente neutro.
- Antes de guardar seu aparelho esteja certo de que o Coletor de Água (13) está vazio, evitando assim que a umidade prejudique o funcionamento do seu produto.
- Não use jamais palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar seu aparelho.
- Não limpe o aparelho diretamente com água ou qualquer tipo de líquido. Use sempre um pano úmido, com muito cuidado para que umidade não penetre no motor.
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Não respingue água ou outros líquidos no corpo do aparelho.
- Enxugue bem a panela antes do armazenamento.
- Repita a operação sempre que sua **PANELA ELETRÔNICA DE PRESSÃO PRATIC COOK 4L PREMIUM** ficar sem ser utilizada por um tempo prolongado.

- Jamais utilize a panela antiaderente interna diretamente em outras fontes de calor (por exemplo: queimadores de fogões), pois isso acarretará danos e deformações permanentes nesse acessório.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em área externa.
- Não ligue simultaneamente, mais de um aparelho em cada tomada.
- Não utilize extensões elétricas para aumentar o comprimento do cabo-plugue.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando pelo cabo-plugue.
- A fim de evitar riscos nunca use o produto com o cabo-plugue ou plugue danificado, ou se apresentar mau funcionamento. Leve-o a uma **Assistência Técnica Autorizada Mondial**.
- Retire o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e também antes de limpá-lo.
- Para se proteger contra choques elétricos, o usuário não poderá mergulhar o cordão elétrico nem o plugue em água ou em outro líquido.
- Não deixe o cabo-plugue pender da borda da mesa ou balcão. Guarde-o sempre para evitar acidentes, tropeções e quedas.
- Nunca use o produto com peças ou acessórios danificados ou que apresentem mau funcionamento.
- Utilize apenas peças ou acessórios originais recomendados pelo fabricante.
- Para evitar choques elétricos, não manipule o aparelho com as mãos molhadas e nunca o mergulhe em água ou outros líquidos.
- Para evitar choques elétricos, não manipule o aparelho com as mãos molhadas e
- Nunca o mergulhe em água ou outros líquidos.
- Evite que água ou líquidos penetrem no interior do aparelho.
- Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância nem o transporte ou mova-o em funcionamento.
- Não permita o contato das mãos com a parte interna do aparelho enquanto este permanecer ligado.
- Não substitua a Cuba Antiaderente por qualquer outro recipiente.
- 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.
- Realize periodicamente as condutas de limpeza e desobstrução dos sistemas de segurança das válvulas reguladoras de pressão. Esse procedimento garantirá que as válvulas não estão bloqueadas e permitirá a fuga de vapor excedente, garantindo a segurança do aparelho.
- Não transporte ou mova o aparelho em funcionamento.
- Não utilize o aparelho para fins diferentes dos previstos neste Manual de Instruções.
- Se o aparelho não funcionar corretamente, retire imediatamente o plugue da tomada e entre em contato com uma **Assistência Técnica Autorizada Mondial**.
- Não utilize o aparelho para fins diferentes dos previstos neste Manual de Instruções.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.
- Guarde este manual para referência futura.

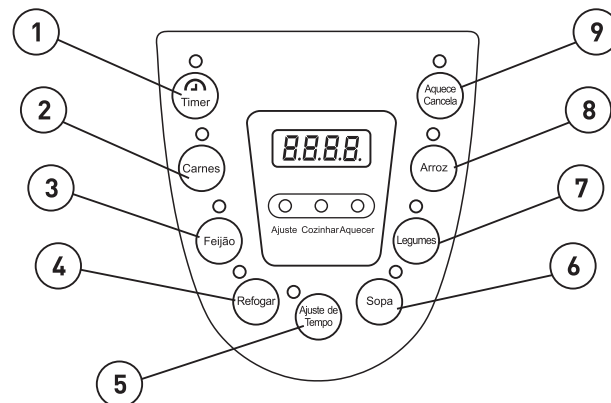
ADVERTÊNCIA: Este aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que apresentem falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável. Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DA SUA PAINELA ELETRÔNICA DE PRESSÃO PRATIC COOK 4L PREMIUM

1. Alça da Tampa
2. Tampa
3. Válvula de Controle de Pressão
4. Válvula de Travamento da Tampa
5. Cuba com Revestimento Antiaderente
6. Copo Medidor
7. Travas de Segurança
8. Colher para Servir
9. Painel de Controle
10. Cabo Plugue
11. Suporte da Colher
12. Alças para Transporte
13. Coletor de Água
14. Corpo do Aparelho
15. Placa de Aquecimento
16. Base Antiderrapante
17. Disco de Vedação

PAINEL DE CONTROLE

1. Timer
2. Carnes
3. Feijão
4. Refogar
5. Ajuste de Tempo
6. Sopa
7. Legumes
8. Arroz
9. Aquece/Cancela



- O recipiente é revestido com uma película antiaderente. Para não arranhar esta camada protetora, só utilize utensílios de madeira ou de plástico.
- A Cuba Antiaderente nunca deverá ser utilizada em outros aparelhos ou para outros fins.
- Não aproxime o rosto ou as mãos da panela quando a Válvula de Controle de Pressão estiver soltando vapor.
- Tome muito cuidado com a liberação do vapor, pois o mesmo em altas temperaturas pode provocar queimaduras.
- Assegure-se de que a área interna do aparelho está sempre limpa e livre de resíduos e que nada está obstruindo o contato da Cuba Anteadherente e a Placa de Aquecimento (resistência). Caso contrário, o aparelho não irá funcionar corretamente e seus componentes poderão ser danificados.
- Nunca obstrua o orifício da Válvula Flutuante de Segurança.
- Nunca tente abrir o aparelho antes que a pressão interna seja totalmente liberada e a tampa se abra suavemente.
- Para evitar danos no fechamento hermético do aparelho, sempre o transporte segurando pelos seus pegadores laterais.
- Nunca transporte o aparelho segurando-o pela alça da tampa.
- Não use qualquer artifício ou calço para aumentar a pressão.
- Nunca coloque objetos sobre a Válvula para o Controle da Pressão.
- Após o término do preparo, aguarde a saída total do vapor antes da abertura da Tampa.

DICAS IMPORTANTES:

- Os tempos de cozimento também podem ser maiores ou menores, de acordo com o gosto pessoal do usuário. Caso o alimento não esteja suficientemente cozido após o preparo, adicione mais água e recoloque o aparelho em funcionamento até atingir o ponto desejado.
- Nunca lave arroz ou qualquer outro alimento na Cuba Antiaderente, evitando dessa forma, arranhar ou riscar o revestimento interno.
- 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.
- 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.
- Ao fechá-la, certifique-se de que a Tampa (2) ficou perfeitamente fechada com a Trava (7).
- Abra a tampa sempre com muito cuidado, pois o vapor poderá escapar e causar queimaduras.
- Nunca encaixe a Cuba (5) sem certificar-se de que ela está totalmente seca por fora.
- Os tempos de cozimento propostos nas instruções e receitas desse manual são apenas estimados, pois o tipo, a quantidade, o frescor e a qualidade dos ingredientes, bem como a receita e os temperos, podem interferir no resultado final.
- Nunca ultrapasse a capacidade máxima do aparelho indicada no interior da Cuba Antiaderente (5).
- Não se esqueça de limpar o Reservatório de Água da Tampa (8) no final de cada utilização.

COMO LIMPAR A SUA PAINELA ELETRÔNICA DE PRESSÃO PRATIC COOK 4L PREMIUM

- Limpe o aparelho imediatamente após cada utilização.
- Certifique-se de que o plugue está desconectado da tomada.
- Depois de preparar o alimento, retire a Cuba Antiaderente. Para proteger seu revestimento, não use objetos metálicos ou ásperos na sua limpeza. Lave com água morna, com um

Depois que o programa estiver concluído, você pode continuar a manter o alimento aquecido, acionando novamente a tecla Aquece/Cancela novamente. Pressione a tecla Aquece/Cancela para cancelar essa função a qualquer momento.

ALTERANDO OS TEMPOS PRÉ-PROGRAMADOS

A sua **PANELA ELETRÔNICA DE PRESSÃO PREMIUM** permite que os tempos predefinidos para o cozimento dos alimentos descritos no Display 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. Ao chegar ao limite de tempo máximo da função pressionando a tecla Ajuste de Tempo, o Display irá retornar para o tempo mínimo da função. O alimento estará pronto considerando o tempo de preaquecimento + o tempo de pressão escolhidos.

Exemplo: Pressione a tecla Sopa e os dois dígitos da direita exibirão "30" (o tempo de pressão pré-programado). Para aumentar este tempo para 45 minutos, pressione o botão Ajuste de Tempo repetidamente até que os dois dígitos da direita passem a exibir "45".

Pressione a tecla Aquece/Cancela para cancelar essa função a qualquer momento.

PROGRAMANDO O INÍCIO DO COZIMENTO PARA MAIS TARDE

A sua **PANELA ELETRÔNICA DE PRESSÃO PRATIC COOK 4L PREMIUM** pode ser programada para retardar o início do cozimento por até 24 h. Para utilizar essa função, pressione a tecla Timer uma vez, por 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).

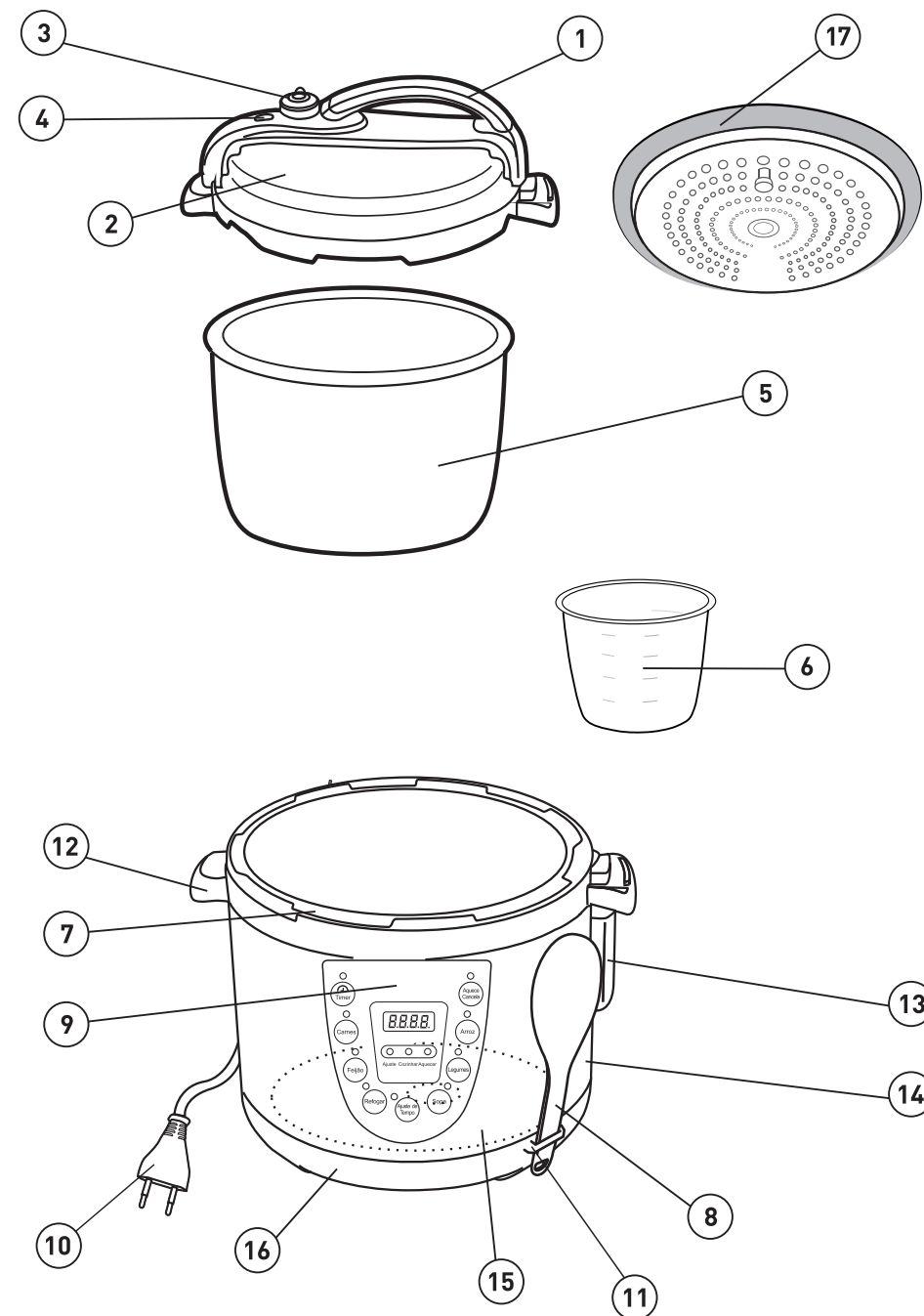
Exemplo:

O arroz deverá estar preparado 3 horas após a programação. Pressione a tecla Timer repetidamente até o marcador exibir a marca de 3:00. Após pressione a tecla Arroz para cozinhar esse alimento, se necessário, ajustar tempo desejado para que o arroz esteja preparado. A luz indicadora piscará cinco vezes, e depois o aparelho começará a contagem regressiva de acordo com o tempo escolhido para o início retardado.

Pressione a tecla Aquece/Cancela para interromper essa função a qualquer momento.

CUIDADOS ESPECIAIS DE UTILIZAÇÃO

- Este aparelho gera calor e vapor durante o uso. Precauções de segurança devem ser observadas para evitar o risco de danos a pessoas ou bens.
- 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.
- Assegure-se de que a área interna do aparelho está sempre limpa e livre de resíduos e que nada está obstruindo o contato da Cuba Antiaderente e a Placa de Aquecimento (resistência). Caso contrário, o aparelho não irá funcionar corretamente e seus componentes poderão ser danificados.
- 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.
- Nunca obstrua o orifício da Válvula de Vapor.
- É expressamente proibido cobrir o aparelho com tecidos ou outro material durante o funcionamento.



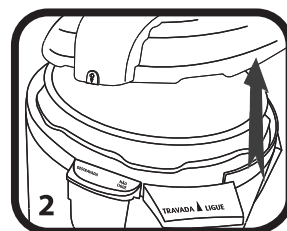
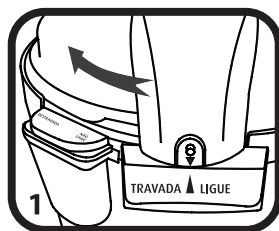
ANTES DE USAR DA SUA PAINEL ELETRÔNICA DE PRESSÃO PRATIC COOK 4L PREMIUM

- 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.
- Recoloque as partes destacáveis em seus lugares.
- Não coloque o aparelho muito perto de paredes ou móveis.
- Posicione o seu aparelho em superfície plana, firme, limpa e seca.
- Não coloque nada em cima do aparelho e não tape os orifícios de ventilação.
- Não instale a sua **PAINEL ELETRÔNICA DE PRESSÃO PRATIC COOK 4L PREMIUM** encostada à parede ou em outros aparelhos. Para o funcionamento adequado do dispositivo precisa de espaço livre para a ventilação: pelo menos 20 cm do topo, 10 cm na parte de trás e 5 cm dos lados.
- Não utilize o aparelho sob armários ou prateleiras, ou inserido em nichos pequenos, pois ele gera vapor que poderá danificar móveis, paredes ou superfícies sensíveis a calor ou umidade.
- Passe um pano seco no interior do aparelho. Se necessário, passe um pano levemente umedecido e enxugue bem. Limpe também a placa de aquecimento.
- Certifique-se de que não restou nenhum resíduo do material da embalagem na parte interna do aparelho ou sobre a placa de aquecimento.
- Certifique-se de que o exterior da Cuba Antiaderente (5) esteja com o seu exterior completamente seco antes de recolocá-la no lugar.
- Remova a película protetora do painel de controle.
- Passe um pano seco e macio no revestimento externo e sua **PAINEL ELETRÔNICA DE PRESSÃO PRATIC COOK 4L PREMIUM** estará pronta para ser usada.

COMO MONTAR E DESMONTAR CORRETAMENTE A SUA PAINEL ELETRÔNICA DE PRESSÃO PRATIC COOK 4L PREMIUM

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. Abertura da Tampa (2). Segure a Tampa pela Alça (1) e gire-a no sentido horário até o final da rosca para destravá-la. Levante-a pela Alça (1).



2. **Instalação da Cuba Antiaderente.** Para retirar ou colocar a Cuba Antiaderente (5) no interior do aparelho, segure-a pelas bordas e ajuste-a bem no interior, para garantir um contato perfeito com a Placa de Aquecimento (15).
3. Certificar-se de que o Disco de Vedação (17) esteja bem instalado na tampa. Se necessário, ajuste-o.
4. Recoloque a Tampa (2) segurando-a pela Alça (1) e gire-a no sentido anti-horário até travá-la completamente no corpo do no Corpo do Aparelho (14).

FUNÇÃO REFOGAR

Sua **PAINEL ELETRÔNICA DE PRESSÃO PRATIC COOK 4L PREMIUM** possui a função Refogar para pré-preparar temperos a serem utilizados em outras funções, para engrossar um molho ou sopa ou o preparo de refogados completos. Para utilizar essa função siga corretamente as instruções abaixo:

1. Verifique se a voltagem do aparelho é compatível com a tomada a ser utilizada.
2. Abra a Tampa (2).
3. Retire a Cuba Antiaderente (5).
4. Coloque a os ingredientes dentro da Cuba Antiaderente (5).
5. Se não estiver utilizando uma receita, adicione os ingredientes de acordo com as graduações indicadas no interior da Painela. Observe que o nível de água não esteja inferior à marcação mínima ou superior a máxima indicada na graduação da painela.
6. Adicione os temperos de sua preferência.
7. Recoloque a Cuba Antiaderente (5), com o aparelho desligado, encaixando-a perfeitamente. Não ligue o aparelho enquanto a Cuba (5) não estiver perfeitamente posicionada.
8. Feche e trave bem a Tampa (2) até ouvir um clique.
9. Conecte o Cabo Plugue na tomada (compatível com a voltagem do produto).
10. O Painel Digital irá se acender e mostrar "0000".
11. Acione a tecla Refogar. O Painel Digital irá se acender e mostrar "0005". (o tempo de preparo pré-programado). Para diminuir ou aumentar este tempo até 30 minutos, pressione Ajuste de Tempo repetidamente até que os dois dígitos da direita passem a exibir o tempo desejado.
12. O programa se iniciará após 5 segundos sem considerar o aquecimento interno do aparelho.
13. No final do preparo o aparelho emitirá um sinal sonoro se desligará da função Refogar.
14. O Display Digital mostrará a mensagem "00bb".
15. Se essa for uma operação de pré preparo para alguma receita, acione a tecla Aquece/Cancela. Abra a Tampa (2) com cuidado, pois mesmo que não haja pressão o vapor quente pode causar acidentes.
16. Nunca force a tampa para abri-la. Se necessário, desligue o aparelho, libere o vapor acionando a Válvula de Controle de Pressão no sentido anti-horário (posição à direita) e aguarde até que a Válvula de Travamento da Tampa (4) libere a abertura.
17. Acrescente os alimentos complementares as receita e depois acione a tecla da função que desejar. O aparelho irá funcionar normalmente de acordo com a função selecionada.
18. Após o uso desligue o aparelho retirando o Cabo Plugue da tomada.

Nota: Use luvas ou acessórios protetores de calor para manipular os utensílios durante essa função para garantir sua segurança e evitar acidentes.

FUNÇÃO MANTER AQUECIDO

A função aquecer mantém a temperatura do alimento pronto, sem queimá-lo. Assim. Ele pode ser servido na temperatura adequada até 8 horas após o preparo.

Essa função é usada para manter a temperatura dos alimentos já preparados.

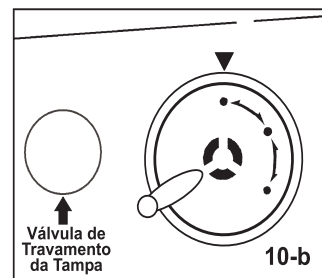
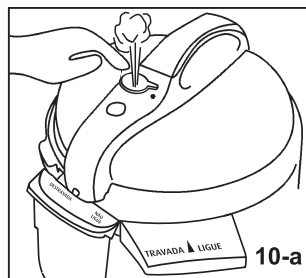
É ativada automaticamente após todos os programas.

O Display Digital apresentará a mensagem "BB" indicando que essa função está acionada.

A Lâmpada Piloto da tecla acionada permanecerá acesa e programa começará a operar depois de passados 5 segundos.

Essa função mantém a temperatura do alimento a 70° C durante 12 horas.

27. Retire o Coletor (13) lave-o em água corrente com detergente neutro. Seque-o bem antes de recolocá-lo. Repita todo o processo para um novo preparo.
28. Após o uso desligue o aparelho retirando o Cabo Plugue da tomada.
29. Para acelerar a despressurização coloque a Válvula de Controle de Pressão (3) totalmente virada para a direita (ver Fig. 10-a) para libertar o vapor. Espere até que a Válvula de Travamento da Tampa (4) caia e destrave a Tampa (ver fig. 10-b).



30. Sopa e outros alimentos líquidos pastosos, não liberam vapor automaticamente após o acionamento da função Manutenção do Aquecimento. Tome muito cuidado ao acionar a válvula de Controle de Pressão para acelerar a despressurização, pois o alimento poderá agitar-se com o vapor e a pressão interna poderá expelir líquido quente. Deixe o vapor dissipar-se naturalmente até que a Válvula de Travamento da Tampa (4) caia e libere a abertura da Tampa. Uma toalha molhada colocada no topo da tampa com a panela desligada da tomada poderá acelerar o tempo de esfriamento.

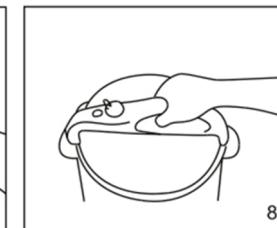
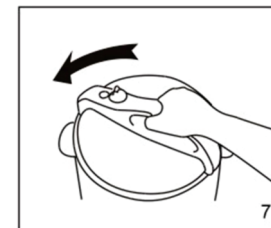
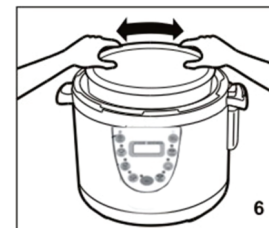
CUIDADO: Certifique-se de usar uma luva de proteção quando liberar a Válvula de Controle de Pressão (3) para evitar queimaduras provenientes do contato direto da mão com o vapor que sai da válvula.

ATENÇÃO!

Se você perceber grande quantidade de vapor saindo pela Válvula de Travamento da Tampa (4), 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 Mondial antes de utilizá-lo novamente.

31. Após o uso, e antes de remover o alimento, desconecte o cabo de alimentação e remova o plugue da tomada.
32. Seu alimento está pronto para servir. Retire cuidadosamente a Cuba Antiaderente do aparelho segurando pelas bordas, com as mãos protegidas por luvas térmicas.
33. Ao retirar o alimento da Cuba Antiaderente, só utilize a colher que acompanha o aparelho ou utensílios de madeira ou plástico para evitar arranhar o revestimento antiaderente.

Nota: Use luvas ou acessórios protetores de calor para manipular os utensílios durante essa função para garantir sua segurança e evitar acidentes.

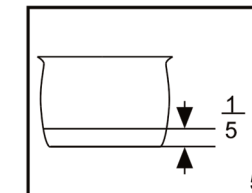
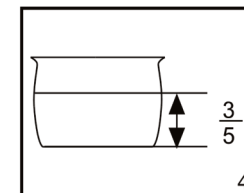
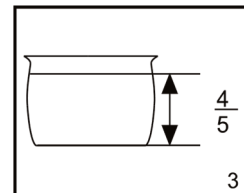


5. Verifique se a Válvula de Controle de Pressão (3) está desobstruída, corretamente colocada e liberada.

COMO UTILIZAR DA SUA PAINEL ELETRÔNICO DE PRESSÃO PRATIC COOK 4L PREMIUM

Atenção: Para o correto funcionamento é necessário que a Tampa esteja totalmente fechada e com as setas alinhadas

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 (5) 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 o alimento a ser preparado.
3. O conteúdo não deve ultrapassar as marcações mínimas e máximas dentro da Cuba (5)



4. O conteúdo não deve ultrapassar a marca 4/5 indicada (fig. 3, abaixo) no interior do recipiente e também não pode ser inferior à marcação de 1/5 (fig. 5, abaixo). No caso de alimentos que crescem durante o cozimento, não se deve ultrapassar a marca de 3/5 (fig. 4, abaixo) indicada no interior da panela.
5. Recoloque a Cuba Antiaderente (5) dentro do Corpo do aparelho (14).

IMPORTANTE: Nunca ligue o aparelho sem alimentos dentro da Cuba Antiaderente.

6. Feche a Tampa (2): Encaixe-a corretamente e segurando-a pela Alça (1) e gire-a no sentido anti-horário até fixá-la completamente no corpo do aparelho.
A Tampa só estará corretamente travada se as marcas indicativas "▼" e "▲" estiverem perfeitamente alinhadas na posição correta.
7. Conecte o cordão elétrico no aparelho e o plugue na tomada elétrica.

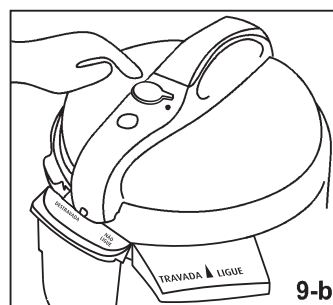
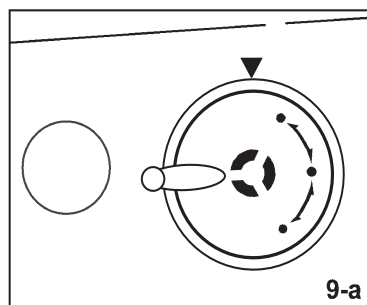
ATENÇÃO: Só conecte o plugue a uma tomada elétrica aterrada (compatível com a voltagem do produto). O display exibirá "0000".

8. Verifique se a Válvula de Controle de Pressão está liberada, movimentando-a para de cima e para baixo.
9. Escolha o modo de funcionamento em função do tipo de alimento que deseja preparar.
10. Acione a tecla escolhida. Exemplo: Pressione a tecla "Arroz" para cozinhar esse alimento. O indicador acenderá e a tela irá mostrar "0010", (o tempo de pressão para o arroz é de 10 minutos).
11. O aparelho começará a aquecer e os dois dígitos da esquerda no Painel de Controle estarão em movimento durante o tempo de nivelamento da pressão interior.
12. Quando a pressão interna se estabilizar o movimento dos dígitos do painel irão parar e o aparelho iniciará o cozimento e a contagem regressiva do preparo.
13. A Válvula de Segurança da Tampa se levantará, bloqueando a abertura. A partir desse momento, a Tampa não poderá mais ser aberta.
14. No final do cozimento, um alarme irá tocar e o display mostrará "bb", indicando o final do cozimento e início do ciclo de Manutenção do Aquecimento. Quando a função Manutenção do Aquecimento estiver em operação, a tecla indicativa dessa função ficará acesa.
15. Para interromper a função Manutenção do Aquecimento e servir a comida, pressione a tecla "Aquece/Cancela".

NOTA: Para garantir a integridade e sabor do alimento, o período máximo recomendado para a Função Manutenção do Aquecimento é de aproximadamente 6 horas.

16. Nunca force a tampa para abri-la. Se necessário, desligue o aparelho, libere o vapor acionando a Válvula de Controle de Pressão no sentido anti-horário (posição à direita) e aguarde até que a pressão interna se extinga.

IMPORTANTE: Durante o funcionamento, a Válvula para o Controle de Pressão deverá estar totalmente voltada para a Alça da Tampa (Ver Fig. 9-a). Caso contrário (Ver Fig. 9-b), a Válvula deixará escapar vapor, fazendo com que a panela não atinja a pressão necessária para o cozimento. Certifique-se de que o Pino de Travamento da Tampa está na posição para baixo. (Ver 9-a).



17. Com exceção da função Refogar, o timer 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 a ser preparado.
18. Ao nivelar a pressão interna, o timer iniciará a contagem do tempo até atingir a posição zero, encerrando o tempo de cozimento. Depois de finalizado o preparo, a lâmpada da Função

Aquecimento permanecerá acesa, indicando que a panela está em modo de manutenção de temperatura.

19. Durante o funcionamento, a Placa de Aquecimento irá desligar e ligar 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.
20. Na tabela abaixo estão listados os tempos de cozimento de alimentos definidos no Menu pré-programado do Display Digital (com exceção da função Refogar, estes são os tempos de funcionamento de pressão total, sem considerar o tempo necessário até que a pressão atinja o nível ideal). Se esses tempos não se adequarem ao seu alimento, você pode ajustar os tempos de cozimento acionando a tecla Ajuste de Tempo do Display repetidamente, até que o tempo desejado seja exibido. A segunda e terceira colunas na tabela a seguir lista os tempos de cozimento máximo e mínimo programados para cada função do Menu.

Tecla do Menu	TABELA DE MENÚ E TEMPO		
	Pré Determinado (min.)	Máximo (min.)	Mínimo (min.)
Arroz	10	20	8
Refogar	05	30	1
Feijão	40	60	20
Sopa	30	60	20
Carnes	15	25	10
Legumes	25	30	10

Nota: com exceção da função Refogar, o Timer só realiza a contagem do tempo, no momento que a panela atingir a temperatura e pressão ideal. Desta forma, os tempos mostrados na tabela acima se referem ao período de funcionamento nesta condição.

21. No final do cozimento, um alarme irá tocar e o Display mostrará "bb", indicando o final do cozimento e início do ciclo de Manutenção do Aquecimento. Quando a função Manutenção do Aquecimento estiver em operação, a pressão do interior do aparelho será liberada automaticamente pela diminuição da temperatura.
22. Para interromper a função Manutenção do Aquecimento e servir a comida, pressione a tecla "Aquece/Cancela".
23. Para garantir a integridade e sabor do alimento, o período máximo recomendado para a Função Manutenção do Aquecimento é de aproximadamente 6 horas. O aparelho poderá ficar na função Manter Aquecido por até 8 horas. Mas dependendo do alimento preparado ele poderá ficar ressecado.
24. Para o preparo de arroz recomenda-se a função aquecimento por no máximo 1 hora.
25. O Coletor de Água (8) de seu aparelho irá recolher a água que se formará na parte interna da tampa, por causa do vapor no interior do aparelho quando a Tampa (2) for aberta.
26. Recomenda-se a retirada e limpeza, do Coletor de Água (13) logo após o término de cada preparação.