

CUIDADOS E ADVERTÊNCIAS

- Nunca efetue modificações ou adaptações nas válvulas de segurança e demais componentes e sempre utilize peças de reposição originais correspondentes ao modelo de sua panela. O uso de peças não originais poderá ocasionar mau funcionamento do produto, além de acarretar a perda da garantia contratual. Esta orientação é extremamente importante para que acidentes sejam evitados.
- Nunca use a panela sem líquido em seu interior. Tal procedimento acarretará danos irreparáveis à panela, provocar riscos de acidentes, além de acarretar a perda da garantia contratual.
- É importante que se assegure que tanto as crianças quanto as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais que se encontrem reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento não utilizem o aparelho, somente sob supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança. Bem como, não devem brincar com o aparelho, efetuar as tarefas de limpeza e manutenção, sob o risco de causar acidentes graves que podem comprometer a segurança daquele que está manuseando a panela de pressão e dos demais que estejam próximos.
- Obedeça sempre os níveis máximos de sólidos e líquidos na colocação dos alimentos.
- Para maior segurança e durabilidade de sua panela, centralize-a sempre com o queimador (boca) do fogão.
- Tenha cuidado ao transportar sua panela quando esta estiver sob pressão. Nunca toque em superfícies aquecidas. Utilize sempre os cabos e alça e, se necessário, luvas térmicas.
- Antes de cada uso é necessário verificar se as válvulas estão devidamente desobstruídas.
- Não coloque sua panela de pressão dentro de um forno aquecido ou microondas.
- Esta panela foi projetada e fabricada exclusivamente para uso doméstico.
- Mantenha a panela, válvulas e pinos de saída de vapor sempre limpos e desobstruídos.
- Não utilize palitos de madeira para desobstruir furos.
- Para prolongar a vida do anel de vedação, recomenda-se guardar a panela de pressão com a tampa aberta, ou, se quiser manter a tampa fechada, retire o anel de vedação.

Caso sua panela tenha revestimento antiaderente

- Nunca utilize utensílios metálicos ou pontiagudos para mexer os alimentos.
- Nunca corte os alimentos diretamente sobre o revestimento.
- As diferenças de coloração e riscos que possam, porventura, surgir ao longo do uso não representam nenhum risco à saúde. O revestimento antiaderente desta panela atende às regras que norteiam os materiais em contato com os alimentos.

GARANTIA

A panela de pressão Clock é garantida por 10 (dez) anos para o corpo e 2 (dois) anos para as demais partes do produto (legal de 3 meses e contratual de 21 meses), contados a partir da data de compra evidenciada na nota fiscal. Esta garantia não abrange danos que sejam resultantes de má utilização, negligência, não cumprimento das instruções GRUPO SEB, modificação ou reparação não autorizada do aparelho. Também não cobre manutenção ou substituição de consumíveis.

Esta garantia contratual não abrange as partes acessórias do produto.

A garantia de 10 (dez) anos cobre:

- Todo o defeito vinculado à estrutura metálica (alumínio) do corpo da panela, desde que o fundo não estufe por falta de água na panela.

Para as demais partes do produto, a garantia é de dois anos em caso de defeito de fabricação.

Recomenda-se, para a sua garantia, guardar a nota fiscal de compra do seu produto juntamente com o manual de instruções.

Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados por uma Assistência Autorizada, devidamente nomeada pelo fabricante e/ou importador. O ônus pelo transporte do produto até a Assistência Autorizada será arcado pelo consumidor.

RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE

O fabricante garante ao consumidor consertar o produto, durante o prazo de garantia, em caso de defeito de fabricação, desde que o defeito não tenha sido ocasionado por uso inadequado ou má conservação do produto e, desde que, os acessórios sejam originais Clock. Terminado o prazo de garantia, cessa a responsabilidade do fabricante citada acima.

Exclusão da Garantia Contratual

- Peças consideradas com defeito por uso inadequado ou má conservação do produto.
- Problemas decorrentes da substituição de peças por outras não originais.
- As despesas de manutenção e custos de envio de produtos e peças nos dois casos acima.
- Peças sujeitas a substituição, em decorrência do uso normal do produto, como: anel de vedação, cabos, asa e conjunto de válvulas.
- Desgaste natural do produto e do revestimento antiaderente (no caso de panelas revestidas), em decorrência do seu uso irregular, contínuo e prolongado.
- Danos ao revestimento antiaderente (no caso de panelas revestidas) provocado pelo contato de objetos metálicos, agressivos e/ou abrasivos.
- Manchas ou diferenças de coloração do revestimento externo do produto.
- Danos provocados devido ao uso da tampa na lava-louças.
- Danos provocados por acidente, batida ou queda do produto.
- Danos decorrentes da utilização em estabelecimento comercial, posto que o produto foi projetado e fabricado exclusivamente para uso doméstico.
- Embalagem avariada.
- Danos ocasionados ao produto, provocados pela embalagem danificada ou armazenamento irregular. Problemas ocorridos durante o transporte.
- USE SOMENTE ACESSÓRIOS ORIGINAIS CLOCK CORRESPONDENTE AO SEU MODELO DE PANELA DE PRESSÃO. AS PEÇAS NÃO ORIGINAIS PODERÃO AFETAR O FUNCIONAMENTO DO PRODUTO E PROVOCAR ACIDENTES GRAVES.**
- EM CASO DE PROBLEMAS COM O SEU PRODUTO, MANTENHA TODAS AS PEÇAS PARA POSTERIOR ANÁLISE DA EMPRESA.**

Substitua a válvula controladora de pressão (peso), válvula de segurança repetitiva e o anel de vedação por peças originais em caso de mau funcionamento, ressecamento, quebra ou após cada ano de uso.

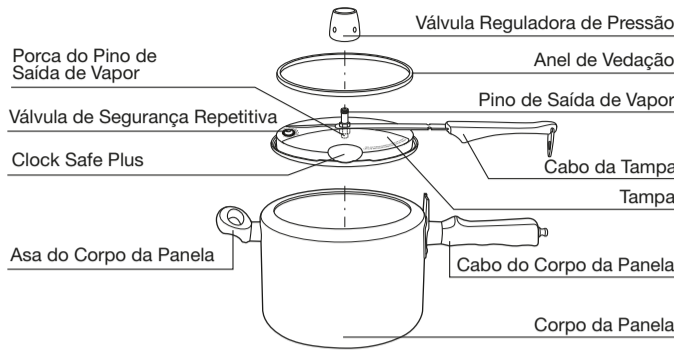
Fabricado por/Producido en Brasil por:
SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA.
 Av. Industrial Alda Bernardes de Faria e Silva, 1881 - Galpão - 1BL, 2BL, 3BL, 4BL, 5BL, 6BL, 9BL, 10B, 11B - 27580-000 - Itatiaia - RJ
 CNPJ: 61.077.830/0023-17 - Indústria Brasileira
www.rochedo.com.br
SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
 Tel.: (11) 2060-9777
 Prazo de Validade Indeterminado

clock

PANELA DE PRESSÃO / MANUAL DE INSTRUÇÕES

LEIA ATENTAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES APRESENTADAS NESTE MANUAL ANTES DO PRIMEIRO USO.

ESQUEMA DESCRITIVO

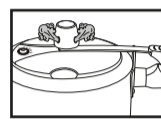


INTRODUÇÃO

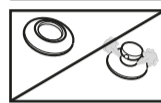
A sua panela de pressão Clock possui o melhor e mais completo sistema de segurança do mercado! Com ela, você prepara as suas receitas com tranquilidade e segurança.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

1. Três Sistemas de Segurança

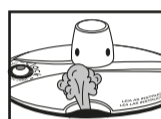


1º Válvula Controladora de Pressão
Controla e mantém estável a pressão interna durante o funcionamento normal (com a válvula desobstruída). Pino de saída de vapor: permite a liberação da pressão que é controlada pela Válvula Controladora de Pressão.



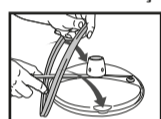
2º Válvula de Segurança Repetitiva
No caso de bloqueio do pino de saída de vapor da Válvula Controladora de Pressão, a válvula de segurança repetitiva será acionada, liberando a pressão excedente de maneira progressiva. Para recomeçar o processamento:

- Aguarde a completa saída da pressão;
- Abra a panela e limpe o pino de saída de vapor;
- Insira o pino colorido da válvula na parte de silicone, apertando o mesmo;
- Feche a panela e recomece o cozimento.
- Verifique se os furos de todas as peças estão desobstruídos (válvula controladora de pressão, pino de saída de vapor e porca do pino);
- Para a limpeza dos furos pode ser utilizado uma agulha, jamais utilize palitos de madeira.
- Feche a panela e recomece o cozimento.

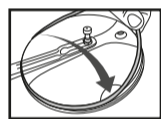


3º Clock Safe Plus: sistema de segurança avançado, adicional às válvulas de segurança tradicionais. Se excepcionalmente, as duas válvulas comuns (válvula controladora de pressão e válvula de segurança repetitiva) não funcionarem, o anel de vedação se deslocará em direção aos dois encaixes laterais da tampa, liberando o excesso de pressão.

2. Anel de Vedação



Veda totalmente o fechamento da panela, para que não escape a pressão entre o encaixe da tampa e o corpo da panela. **O anel de vedação deve estar corretamente posicionado com o lado arredondado (mais fino) para baixo**, encaixado na borda da tampa, permitindo assim o início da pressão.



Atenção: se o lado arredondado não estiver encaixado dentro da borda da tampa, o produto não funcionará corretamente (não pegará pressão).

- Válvula Controladora de Pressão**

 - Desrosqueie a válvula e limpe-a com água corrente ou com o auxílio de uma agulha.
 - Limpe o pino de saída de vapor e a porca do pino de saída de vapor com um forte jato de água, ou com o auxílio de uma agulha.
- Válvula de Segurança Repetitiva**

 - Limpe a base da válvula de segurança repetitiva, na parte inferior da tampa.
 - Recoloque o pino central na posição correta de funcionamento, pressionando o lado externo para dentro, cuidadosamente. **Obs: Caso não vede, deve-se trocá-la por outra original.**
 - Se o anel de vedação estiver ressecado ou o pino quebrado, providencie a substituição imediatamente. Utilize sempre acessórios originais.
- Substituição do anel de vedação**

 - Introduza o anel de vedação, posicionando-o na concavidade de que o lado arredondado (mais fino) para baixo, encaixado na borda da tampa e que está devidamente adaptada ao encaixe da tampa.
 - Recomendamos substituir o anel de vedação a cada ano de uso, ou se o mesmo estiver ressecado ou danificado.

- PRIMEIRO USO**

 - FIM DO COZIMENTO**

Para liberar o vapor

 - Se a válvula controladora de pressão não liberar vapor após um certo tempo, verifique o posicionamento do anel de vedação e a limpeza da válvula e do pino central, é normal que apareçam gotículas de água na válvula de segurança ou na borda da tampa da panela. Aguarde até que a pressão se inicie.
 - Abixe e gire a tampa para a lateral esquerda ou direita e retire-a.
 - Como agora há um novo sistema que segura a tampa (tampa fecha fácil), para não deixar que ela caia dentro do corpo, antes de abaxiar e girar a tampa puxe-a suavemente para trás para destravá-la do suporte do cabo do corpo.
 - DURANTE O COZIMENTO**

 - Descompressão rápida:** coloque a panela de pressão em um recipiente que contenha água fria. Certifique-se de que o jato de água não cubra totalmente a válvula controladora de pressão. Nunca submerja completamente a panela de pressão em um recipiente com água. **Atenção:** a descompressão acelerada não deve ser usada constantemente, pois a frequência desta prática poderá ocasionar a deformação do corpo da panela, deixando o fundo estufado (abaulado) e podendo apresentar vazamento pelo anel de vedação da tampa.
 - Descompressão lenta:** levante a válvula controladora de pressão com o auxílio de um utensílio de nylon ou madeira e mantenha-a suspensa, para deixar escapar todo o vapor. Jamais levante a válvula com a mão, pois o jato de vapor poderá causar queimaduras.
 - Se, depois de liberar a pressão metálica, não conseguir abrir a tampa: Não force. Trave a presilha metálica novamente e certifique-se que sua panela de pressão está devidamente resfriada. Caso contrário, volte a passá-la sob um jato de água fria. Verifique, levantando a válvula, se não há, ainda, um pouco de pressão no interior da panela.
- Caso sua panela tenha revestimento antiaderente:**

 - Faça uma limpeza total e cuidadosa em sua panela de pressão, utilizando somente água, sabão ou detergente e esponja macia.
 - Retire todas as etiquetas do produto antes do primeiro uso.
 - Caso a panela tenha ido ao fogo sem água, verifique se a válvula de segurança ou o anel de vedação não estejam queimados. Caso positivo, providencie a substituição imediata.

- 4. ABERTURA**

 - Aperte o cabo da panela de pressão contra o cabo da tampa e solte a presilha metálica.
 - Abaxe e gire a tampa para a lateral esquerda ou direita e retire-a.
 - Como agora há um novo sistema que segura a tampa (tampa fecha fácil), para não deixar que ela caia dentro do corpo, antes de abaxiar e girar a tampa puxe-a suavemente para trás para destravá-la do suporte do cabo do corpo.
- 5. FECHAMENTO**

 - Trave o cabo da tampa ao corpo, usando a presilha metálica.
- 6. PREENCHIMENTO MÍNIMO E MÁXIMO**

 - Sempre coloque água em quantidade equivalente a, no mínimo, 250 ml (1 copo).
 - Nunca coloque água acima do nível de 2/3 da altura do corpo da panela.
 - Para alimentos que se dilatam durante o cozimento, como arroz, feijão, legumes desidratados ou compotas, não encha a panela acima do nível médio da altura do corpo da panela.
 - Para alimentos líquidos ou sopas, utilize metade do volume interno da panela.
- Atenção:** Se o terceiro dispositivo for acionado, entre em contato com o Serviço de Assistência ao Consumidor (11-2915-4400), antes de usar sua panela novamente.

 - 3. Tampa fecha fácil:** os recortes na parte metálica do cabo orientam o encaixe perfeito da tampa ao fechar a panela. Além disso, estes recortes também possibilitam manter a tampa semiaberta, apoiada no cabo da panela, proporcionando os seguintes benefícios:

 - Evita que a tampa caia no interior da panela durante a sua abertura;
 - Permite que o vapor acumulado na tampa possa escapar para o interior da panela antes de sua remoção;
 - 2**

 - É possível cozinhar sem pressão, com a tampa entreaberta, evitando respingos sobre o fogão.
 - É possível deixar o alimento esfriar antes do manuseio, sem deixar a tampa 100% aberta;
 - Como agora há um novo sistema que segura a tampa (tampa fecha fácil), para não deixar que ela caia dentro do corpo, antes de abaxiar e girar a tampa puxe-a suavemente para trás para destravá-la do suporte do cabo do corpo.

