

LIVRO DE RECEITAS

Pratic Cook 3L



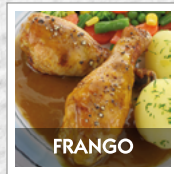
CARNES



SOPAS



LEGUMES



FRANGO



FEIJÃO

MONDIAL

FEIJÃO

Ingredientes

- 2 copos medidores de feijão mulatinho ou carioquinha
- 3 copos medidores de água
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 dente de alho amassado
- ½ cebola picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto



Modo de Preparo

Coloque o feijão e a água na cuba da panela. Feche a panela e gire o seletor de tempo no sentido horário até a marcação FEIJÃO. Em outra panela, refogue o alho e a cebola no óleo e reserve. Passado o tempo selecionado, a panela de pressão emitirá um sinal sonoro e entrará no modo de aquecimento automaticamente. Cancele a operação girando o seletor de tempo no sentido anti-horário até acionar o sinal sonoro de DESL. Vire a Válvula de Controle de Pressão e aguarde a liberação da tampa. Abra a panela com cuidado e acrescente os temperos refogados. Acerte o sal e a pimenta-do-reino. Transfira para uma travessa. Sirva a seguir.

ARROZ

Ingredientes

- 2 copos medidores de arroz
- 1 xícara de chá de cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 1 colher de sopa de óleo
- 3 copos medidores de água
- Sal a gosto



Modo de preparo

Coloque o óleo, a cebola e o alho na cuba da panela de pressão. Gire o seletor de tempo no sentido horário, selecionando cerca de 5 min. Aguarde o tempo de aquecimento e deixe a cebola e o alho refogarem. Lave o arroz e deixe escorrer. Passado o tempo selecionado, a panela emitirá um sinal sonoro e entrará no modo de aquecimento automaticamente. Cancele a operação girando o seletor de tempo no sentido anti-horário até acionar o sinal sonoro de DESL. Vire a Válvula de Controle de Pressão e aguarde a liberação da tampa. Abra a panela com cuidado e acrescente o arroz, a água e sal a gosto. Feche a panela e gire o seletor de tempo novamente até a marcação ARROZ. Deixe que a panela funcione normalmente. Passado o tempo selecionado, a panela emitirá um sinal sonoro e entrará no modo de aquecimento automaticamente. A lâmpada-piloto dessa função (amarela) irá acender. Se você quiser servir imediatamente, vire a Válvula de Controle de Pressão e aguarde a liberação da tampa. Transfira para uma travessa e sirva.

PICADINHO BRASILEIRO

Ingredientes

- 500 g de carne de segunda (acém, paleta ou outra) picada em cubos
- 2 colheres de sopa de óleo
- 500 g de cebolas cortadas em rodelas
- 2 tomates cortados em cubinhos
- 2 dentes de alho amassados
- 1 tablete de caldo de carne (esfarelado)



Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes na cuba da panela de pressão. Tampe. Gire o seletor de tempo no sentido horário até a marcação CARNE BOVINA, que é o tempo necessário para o preparo. Deixe que a panela funcione normalmente. Passado o tempo selecionado, a panela de pressão emitirá um sinal sonoro e entrará no modo de aquecimento automaticamente. A lâmpada-piloto dessa função (amarela) irá acender. Cancele a operação girando o seletor de tempo no sentido anti-horário até acionar o sinal sonoro de DESL. Vire a Válvula de Controle de Pressão e aguarde a liberação da tampa. Abra a tampa com cuidado. Transfira a carne para uma travessa e sirva a seguir.

PUDIM DE LEITE

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 3 copos medida de leite
- 3 ovos
- 1/2 medida de açúcar
- 1 colher de sopa de água



Modo de preparo

Derreta o açúcar com a água na própria forma de pudim (que caiba na cuba da panela de pressão). Coloque 1 copo medida de água na cuba da panela de pressão e encaixe uma forma de pudim. Bata os outros ingredientes no liquidificador e despeje na forma caramelada já dentro da panela de pressão, com muito cuidado para não derramar para fora. Feche a panela e gire o seletor de tempo no sentido horário até a marcação 10 min, que é o tempo necessário para o preparo. Deixe que a panela funcione normalmente. Passado o tempo selecionado, a panela de pressão emitirá um sinal sonoro e entrará no modo de aquecimento automaticamente. A lâmpada-piloto dessa função (amarela) irá acender. Cancele a operação girando o seletor de tempo no sentido anti-horário até acionar o sinal sonoro de DESL. Vire a Válvula de Controle de Pressão e aguarde a liberação da tampa. Abra a tampa com cuidado e aguarde esfriar bem antes de retirar a forma de dentro da panela. Leve para gelar antes de desenformar para servir.

MONDIAL

Manual de Instruções

Panela Elétrica de Pressão

Pratic Cook 3L



PE-47-3L-I



PE-47-3L-RI

PANELA ELÉTRICA DE PRESSÃO ELÉTRICA PRATIC COOK 3L

Parabéns, agora você possui uma **PANELA ELÉTRICA DE PRESSÃO ELÉTRICA PRATIC COOK 3L** com alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo praticidade e segurança na sua cozinha.



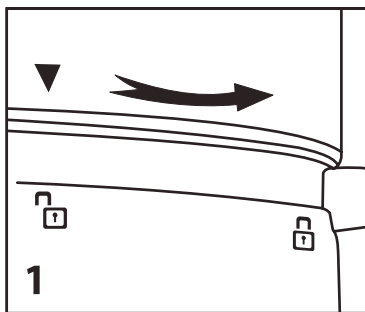
Antes de utilizá-la, leia atentamente as instruções a seguir, pois o bom funcionamento do seu aparelho e a sua segurança dependem delas.

A **PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA DIGITAL MASTER COOKER 3L MONDIAL** é um 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:

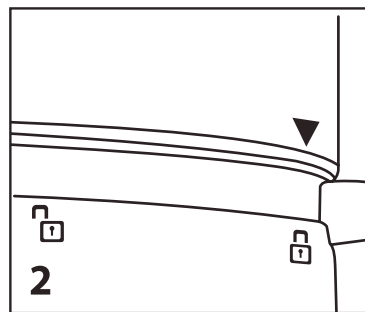
- **Funções pré-programadas:** Basta escolher o tempo certo de acordo com sua receita.
- **Tempo de cozimento personalizado:** você pode escolher o tempo certo de acordo com a sua receita.
- **Cozimento hermético:** mantém a nutrição e o sabor original do alimento.

SEGURANÇA GARANTIDA

PARA GARANTIR MAIOR SEGURANÇA E O CORRETO FUNCIONAMENTO DO PRODUTO, COLOQUE AS MARCAS INDICATIVAS ▼ E □ ALINHADAS.



Coloque a tampa da sua panela na posição Aberta e gire-a no sentido anti-horário até a posição Fechada.



Posicione a tampa da sua panela elétrica de maneira que as marcas indicativas “triângulo e cadeado” estejam alinhada na posição correta.

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. O visor digital irá mostrar “bb”.

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- O uso indevido deste aparelho pode acarretar danos ao aparelho e risco ao usuário. Leia atentamente este manual de instruções.
- Para evitar acidentes, após desembalar o aparelho, descarte o material da embalagem adequadamente e fora do alcance de crianças.
- 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 cabo de alimentação a uma tomada aterrada.
- Não ligue simultaneamente mais de um aparelho em uma mesma tomada.
- Não utilize extensões elétricas para aumentar o comprimento do cabo de alimentação.
- Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará a perda da garantia.
- Esse dispositivo não se destina a preservar alimentos.
- Este aparelho deve ser usado somente para cozinhar alimentos. Nunca use o aparelho para secar roupas, papel e outros itens.
- Sempre posicione o seu aparelho em superfície plana, firme, limpa e seca.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em área externa.
- Não coloque o aparelho encostado à parede ou em outros aparelhos. Mantenha, pelo menos, 10 cm de distância entre a parte de trás e as laterais e 20 cm de distância entre a parte de cima.
- Durante o uso, não colocar o aparelho dentro de nichos ou armários.
- Não cubra nem coloque qualquer objeto sobre o aparelho.
- 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.
- Nunca obstrua a saída da Válvula de Controle de Pressão, caso esteja obstruída, leve o produto para uma **Assistência Técnica Autorizada Mondial**.
- Durante a utilização, o produto liberará vapor d'água através da Válvula de Controle de Pressão, este vapor está relacionado ao funcionamento normal do aparelho.
- 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 Controle de Pressão.
- 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 deixe o aparelho funcionando sem vigilância nem o transporte ou mova-o em funcionamento.
- 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.
- Não substitua a cuba antiaderente por qualquer outro recipiente.
- Não permita o contato das mãos com a parte interna do aparelho enquanto este permanecer ligado.



Cuidado: A temperatura das superfícies acessíveis pode estar alta enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

- A superfície do elemento de aquecimento é sujeita a calor residual após a utilização do aparelho.
- Para evitar choques elétricos, nunca use o aparelho com as mãos molhadas, não molhe o aparelho ou o cabo de alimentação e nunca os mergulhe em água ou qualquer outro líquido.
- Evite o derramamento de água ou qualquer outro líquido no cabo de alimentação ou no plugue, a fim de evitar danos ao aparelho e risco de choque elétrico.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando-o pelo cabo de alimentação.
- Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou balcão. Guarde-o sempre para evitar acidentes, tropeções e quedas.
- Nunca permita que o cabo plugue encoste em superfícies quentes.
- A fim de evitar riscos, nunca utilize esse aparelho se o cabo de alimentação e/ ou o plugue estiver danificado, ou ainda, se o produto apresentar mau-funcionamento. Leve-o a uma **Assistência Técnica Autorizada Mondial**.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um cabo especial ou conjunto fornecido pelo fabricante ou agente autorizado.
- Retire o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver em uso e também antes de limpá-lo.
- Nunca use o produto com peças ou acessórios danificados ou que apresentem mau-funcionamento. Utilize apenas peças ou acessórios originais recomendados pelo fabricante.
- Evite que água ou líquidos penetrem no interior do aparelho.
- Realize periodicamente as condutas de limpeza e desobstrução dos sistemas de segurança das válvulas reguladoras de pressão e dos orifícios e dutos de passagem de vapor na parte inferior e superior da tampa. Esse procedimento garantirá que as válvulas não fiquem bloqueadas e permitirá a saída do vapor excedente, garantindo a segurança e bom funcionamento do aparelho.
- Se o aparelho não funcionar corretamente, retire imediatamente o plugue da tomada e entre em contato com uma **Assistência Técnica Autorizada Mondial**.
- Guarde este manual para referência futura.
- Crianças devem ser supervisionadas se estiverem próximas ao aparelho em funcionamento.

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 PAINEL DE PRESSÃO ELÉTRICA



Coletor de Vapor



Copo Medidor + Colher



Válvula de Segurança

Tampa com Alça

Com trava de segurança. Ergonômica, prática e segura.



Cuba Removível

Prática e fácil de limpar, pode ser colocada na máquina de lavar louças.



Função Aquecer

Desliga automaticamente e mantém o alimento aquecido.

Botão de Fácil Programação

Facilita as escolhas das funções de tempo.

Ajuste de Tempo

Escolha a vontade o tempo de preparo.

ANTES DE USAR DA SUA PANELA ELÉTRICA DE PRESSÃO ELÉTRICA PRATIC COOK 3L MONDIAL

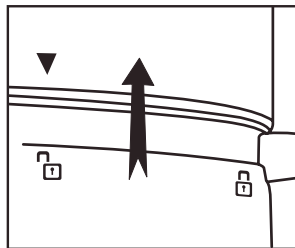
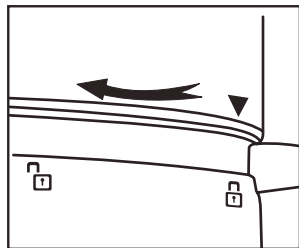
- É recomendável lavar todas as peças desmontáveis e os acessórios com água morna e detergente neutro e secá-los completamente antes da primeira utilização do produto.
- Recoloque as partes desmontáveis em seus lugares.
- Posicione o seu aparelho em superfície plana, firme, limpa e seca.
- Durante o funcionamento, não coloque nada em cima do aparelho e não obstrua os orifícios de ventilação.
- Não instale a sua **PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA PRATIC COOK 3L MONDIAL** 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.
- Para limpeza, passe um pano seco no interior do aparelho, se necessário, passe um pano levemente umedecido e seque 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 lado externo da cuba antiaderente (5) esteja 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 **PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA PRATIC COOK 3L MONDIAL** estará pronta para ser usada.

COMO MONTAR E DESMONTAR CORRETAMENTE A SUA PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA PRATIC COOK 3L MONDIAL



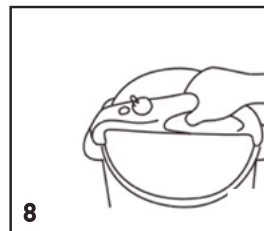
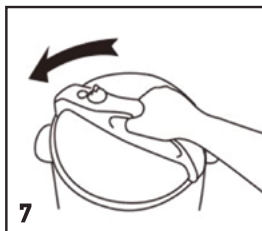
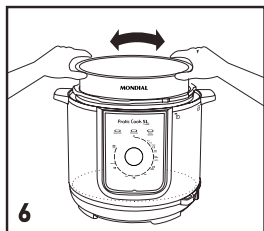
Importante: Todo o processo de montagem e desmontagem de seu aparelho deve ser feito com o produto desligado e o plugue desconectado da tomada.

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



- 2. Instalação da Cuba Antiaderente:** Para retirar ou colocar a Cuba Antiaderente no interior do aparelho, segure-a pelas bordas e ajuste-a bem no interior, para garantir um contato perfeito com a Placa de Aquecimento.
- 3. Certificar-se de que o Disco de Vedação esteja bem instalado na tampa. Se necessário, ajuste-o.**

4. Recoloque a Tampa segurando-a pela Alça e gire-a no sentido anti-horário até travá-la completamente no corpo do no Corpo do Aparelho.
5. Verifique se a Válvula de Controle de Pressão está desobstruída, corretamente colocada e liberada.

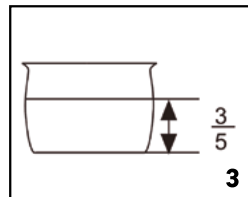
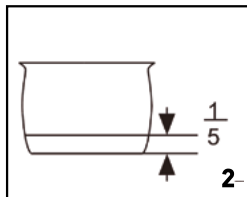
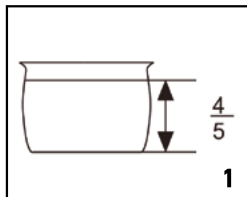


COMO UTILIZAR DA SUA PAINELA DE PRESSÃO ELÉTRICA PRATIC COOK 3L MONDIAL



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

- Antes de conectar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- 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 alimento a ser preparado.
- O conteúdo não deve ultrapassar a marca 4/5 indicada no interior do recipiente (fig. 1, abaixo) e também não pode ser inferior à marcação de 1/5 (fig. 2, abaixo). No caso de alimentos que crescem durante o cozimento, não se deve ultrapassar a marca de 3/5 indicada no interior da panela (fig. 3, abaixo).



- Recoloque a Cuba Antiaderente dentro do Corpo do aparelho.



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

- **Fechre a Tapa:** Encaixe-a corretamente e segurando-a pela Alça 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.

- Conecte o cabo de alimentação no aparelho e o plugue na tomada elétrica.



Atenção: Só conecte o plugue a uma tomada elétrica aterrada (compatível com a tensão elétrica do produto).

- A Lâmpada vermelha de Aquecimento irá se acender momentaneamente e após alguns segundos, a Lâmpada Amarela de Manter Aquecido acenderá.
- Verifique se a Válvula de Controle de Pressão está liberada, movimentando-a para de cima e para baixo.
- Gire o seletor de tempo no sentido horário e escolha o tempo de cozimento em função do tipo de alimento a ser preparado.

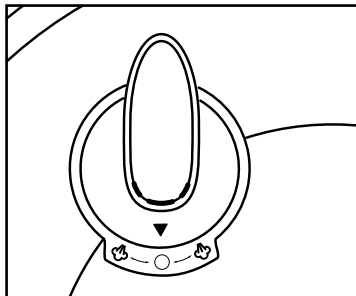
Na tabela abaixo estão listados os tempos de cozimento de alimentos sugeridos no Menu. Esses são os tempos de funcionamento da pressão, sem considerar o tempo necessário até que a pressão atinja o nível ideal. Se esses tempos não se adequarem ao seu alimento, você pode ajustar os tempos de cozimento de acordo com sua preferência.

ALIMENTO	TEMPO DE COZIMENTO
Peixe	8
Arroz	10
Frango	12
Carne Suína	15
Arroz Integral	18
Legumes	20
Carne Bovina	25
Sopa	30
Feijão	40
Músculo	50

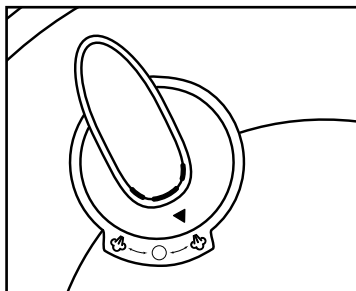
- O aparelho começará a aquecer e a Lâmpada Vermelha do painel ficará acesa durante o tempo de nivelamento da pressão interna
- A Válvula de Travamento da Tampa se levantará, bloqueando a abertura. A partir desse momento, a Tampa não poderá mais ser aberta.
- Quando a pressão interna se estabilizar, a Lâmpada Vermelha se apagará e a Lâmpada Verde irá acender, indicando que o aparelho está pressurizado e iniciará o cozimento e a contagem regressiva do preparo.

- Durante o funcionamento, a Placa de Aquecimento irá ligar e desligar 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 retomará quando a temperatura e a pressão atingirem os níveis ideais.
- No final do cozimento o temporizador irá emitir um clique e a Luz Amarela irá se acender, indicando que função Manter Aquecido está ativada.

Importante: Durante o funcionamento, a Válvula de Controle de Pressão deverá estar voltada para a posição pressurizar ○ (Ver figura abaixo). Caso contrário a Válvula deixará escapar vapor, fazendo com que a panela não atinja a pressão necessária para o cozimento.



- Para interromper a função Manter Aquecido e servir a comida, desligue o aparelho da tomada, coloque a Válvula de Controle de Pressão na posição ☞ - (ver figura abaixo) para liberar o vapor. Espere até que a Válvula de Travamento da Tapa abaixe e destrave a Tapa (ver fig. 2, abaixo).



- Nunca force a tampa para abri-la. Se necessário, desligue o aparelho, libere o vapor colocando a Válvula de Controle de Pressão na posição Liberar (à esquerda) e aguarde até que a pressão interna se extinga.
- Sopa e outros alimentos líquidos pastosos, não liberam automaticamente a pressão após o acionamento da Função Aquecer. 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 Tapa abaixe e libere a abertura da Tapa.



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.

- Seu alimento está pronto para servir. Desligue o aparelho da tomada, aguarde a liberação total da pressão e, cuidadosamente, retire a Cuba Antiaderente do aparelho segurando pelas bordas, com as mãos protegidas por luvas térmicas.
- Ao retirar o alimento da Cuba Antiaderente, utilize somente a colher que acompanha o aparelho ou utensílios de madeira ou plástico para evitar arranhar o revestimento antiaderente.
- O Coletor de Água de seu aparelho irá recolher a água que se formar na parte interna da tampa, causado pelo vapor do interior do aparelho. Recomenda-se a retirada e limpeza, do Coletor de Água logo após o término de cada preparação.



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

Atenção: 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 Mondial antes de utilizá-lo novamente.

FUNÇÃO MANTER AQUECIDO

- A função Manter Aquecido mantém a temperatura do alimento pronto, sem queimá-lo, assim ele pode ser servido na temperatura adequada até 8 horas após o preparo.
- Para garantir a integridade e sabor do alimento, o período máximo recomendado para a Função Aquecer é de aproximadamente 6 horas; para arroz recomenda-se a função aquecimento por no máximo 1 hora.
- A Lâmpada Amarela permanece acesa enquanto essa função estiver ativada.
- Para desativar a função, retire o aparelho da tomada.

DICAS IMPORTANTES:

- 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.
- 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 Válvula de Travamento 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 fechar seu aparelho, certifique-se de que a Tampa ficou perfeitamente encaixada e com as marcas indicativas ▼ e 🔒 alinhadas.
- Abra a tampa sempre com muito cuidado, pois o vapor poderá escapar e causar queimaduras.
- Não se esqueça de limpar o Coletor de Água da tampa ao final de cada utilização.

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 a bens.
- 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.
- Nunca obstrua o orifício da Válvula de Travamento da Tampa.
- É expressamente proibido cobrir o aparelho com tecidos ou outro material durante o funcionamento.
- 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.
- Tome muito cuidado com a liberação do vapor, pois ele está em alta temperatura e pode provocar queimaduras.
- Não aproxime o rosto ou as mãos da panela quando a Válvula de Controle de Pressão estiver soltando vapor.
- Nunca tente abrir o aparelho antes que a pressão interna diminua e seja totalmente liberada até que o pino de segurança desça e libere a abertura da tampa.
- Para evitar danos no fechamento hermético nunca transporte o aparelho segurando pela alça da tampa, sempre utilize os pegadores laterais.
- 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.

COMO LIMPAR A SUA PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA PRATIC COOK 3L MONDIAL

- Certifique-se de que o aparelho está desconectado da tomada.
- Aguarde o aparelho esfriar antes de iniciar a limpeza.
- 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, detergente líquido e esponja macia, 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, detergente líquido e esponja macia; enxague em água corrente. Depois de lavar, seque-as bem e encaixe novamente o Anel de Silicone, cuidadosamente, na borda do Disco.
- Lave bem a Tampa (parte externa e superfície interna) com esponja macia e detergente e água. Após o enxágue, seque com pano macio ou papel toalha.
- Limpe a Válvula de Travamento 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 recoloque-o no pino.
- Retire cuidadosamente Válvula de Controle de Pressão e lave-a em água corrente, seque e recoloque no lugar.



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.
- 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 logo após o término de cada preparação, retire-o e lave em água corrente com detergente neutro.
- Nunca use palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar seu aparelho.



Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

- Não respingue água ou outros líquidos no corpo do aparelho.
- Repita a operação sempre que sua **PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA PRATIC COOK 3L MONDIAL** ficar sem ser utilizada por um tempo prolongado.

COMO GUARDAR A PANELA DE PRESSÃO PRATIC COOK 3L MONDIAL

- Certifique se que todas as peças estão completamente secas antes da armazenagem.
- Monte o aparelho corretamente e feche a tampa.
- Enrole o cabo de alimentação antes de guardá-lo para não danificar.
- Guarde o aparelho em local plano, seco e seguro; longe do alcance de crianças e livre de poeira e umidade.

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
Display não acende	Não há energia elétrica.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se há energia elétrica na casa. • Verifique se o plugue não está mal encaixado na tomada elétrica. • Certifique-se de ter ligado a panela.
Tampa não fecha corretamente	O anel de vedação não foi instalado corretamente.	Reinstale corretamente o anel da vedação.
Tampa não abre	A trava está bloqueada pelo pino de segurança.	<ul style="list-style-type: none"> • Aguarde o resfriamento e liberação da pressão. • Se o aparelho estiver frio e sem pressão interna e sem pressão interna, empurre o pino com as mãos.
Escapamento de ar pelo borda da tampa	A trava de segurança está bloqueada.	Libere o vapor para redução da pressão interna.
A válvula para controle de pressão não sobe	<ul style="list-style-type: none"> • A tampa não foi bem fechada • O anel de vedação não foi bem instalado. • A válvula para controle da pressão está na posição Liberar. • Quantidade insuficiente de alimento ou de água. 	Feche novamente a tampa, travando-a bem. Instale o anel de vedação corretamente.
A panela não conserva os alimentos quentes	<ul style="list-style-type: none"> • Resíduos entre o recipiente interno e a placa de aquecimento. • Recipiente interno ou placa de aquecimento amassados. 	Verifique e limpe os resíduos. Leve a uma Assistência Técnica Autorizada Mondial .

PROBLEMA**CAUSA PROVÁVEL****SOLUÇÃO****O timer não inicia a contagem**

A temperatura e pressão não atingiram o valor correto.

- Posicionar a válvula na posição "Pressurizar".
- O conteúdo no interior da panela tem que ultrapassar a marca 1/5 indicada no interior da panela.
- Veja se o aparelho está ligado corretamente e aguarde que a temperatura e pressão atinjam o valor ideal.
- Veja se a tampa está corretamente fechada.

Os alimentos ficam crus ou muito duros

O tempo de funcionamento programado foi muito curto.

Ajuste o tempo de cozimento.

Choques elétricos ao tocar na panela

O termostato está com defeito. Maus contatos ou falhas na isolação.

Leve a uma **Assistência Técnica Autorizada Mondial**.

TERMO DE GARANTIA

1. ESPECIFICAÇÃO DO PRAZO DE GARANTIA:

- a. Este produto, devidamente lacrado, possui garantia de **1 (um) ano**, exclusivamente contra vício de qualidade que o torne o eletrodoméstico impróprio ou inadequado para o seu uso regular, contado a partir da data de sua aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.
- b. No prazo de garantia acima descrito, estão inclusas a garantia legal de 90 (noventa) dias, devidamente estabelecida na Norma de Aplicação à Defesa do Consumidor, mais a garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante. A garantia contratual compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados por um posto autorizado que conste nesta relação de postos de Assistência Técnica, exceto as sujeitas a desgaste natural com o uso, envelhecimento de pintura ou peças plásticas sujeitas à quebra.
- c. Para comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar a 1ª via da Nota Fiscal de compra ou outro documento equivalente, desde que identifique o produto.

2. EXCLUSÃO DA GARANTIA LEGAL E/OU CONTRATUAL:

A garantia não abrangerá os seguintes itens:

- a. Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado.
- b. Peças e acessórios sujeitos à quebra ou desgaste com o uso, como os fabricados em materiais plásticos e/ou acrílicos, peças revestidas com superfície antiaderente e fabricados de vidro.
- c. O cabo de alimentação não está incluso na garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante.
- d. A instalação do produto em rede elétrica diferente da indicada no produto.

3. LOCAL ONDE A GARANTIA DEVERÁ SER EXERCIDA:

- a. Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados pela Assistência Técnica do fabricante, devidamente nomeada pelo mesmo, que se utilizará de técnicos especializados e peças originais, garantindo o serviço executado.
- b. O produto, quando necessitar de conserto em garantia, deverá ser levado à Assistência Técnica do fabricante, dentre as constantes na relação de postos de Assistência Técnica.
- c. Nas localidades onde não existam assistências técnicas autorizadas, as despesas de transporte do produto correm por conta do consumidor.

4. CESSAÇÃO DA GARANTIA:

- a. Não confie o conserto do produto a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo fabricante.
- b. Caso isso ocorra, a garantia cessará de imediato.
- c. Este aparelho foi projetado para funcionamento em uso doméstico, única e exclusivamente. A sua utilização para uso não doméstico, industrial ou comercial acarretará a cessação imediata da garantia.

5. RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES:

- a. Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual antes de utilizar este produto.
- b. Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma de sua rede elétrica local.
- c. Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica, quando o eletrodoméstico for receber qualquer tipo de reparo ou manutenção.
- d. Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica se o mesmo não estiver em uso ou quando for submetido à limpeza.
- e. Não utilize o produto se o cabo com o plugue ou o próprio plugue estiver danificado. Neste caso, procure um posto de Assistência Técnica Autorizada do fabricante.
- f. Não introduza quaisquer objetos estranhos à função do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento.
- g. Nunca deixe o produto ligado sem vigilância.
- h. Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidade física, mental ou sensorial reduzida, que desconheçam as instruções de uso ou as suas características, utilizem o produto.
- i. Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares, etc.).

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor



Para obter a localização de Postos de Assistência Técnica mais próximos de sua residência, acesse:

www.emondial.com.br/atendimento/autorizadas

Para obter respostas às perguntas frequentes:

www.emondial.com.br/faq



SAC: 0800 55 03 93

Segunda à sexta, das 07h às 20h;

Sábado, das 07h às 13h.

Ligue para o 0800. Ao ouvir as opções faladas pelo atendimento eletrônico, escolha: "**Assistência Técnica**".

Para obter o manual em formato digital, consulte nosso site:

www.emondial.com.br

1 ANO DE GARANTIA

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

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

Imagens meramente ilustrativas.