

BLACK+DECKER®

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia as instruções antes de usar o produto.

PP900G

Panela de Pressão
Digital e Multifuncional

*Gourmand
Gris*



★ 1 ★
ANO DE
GARANTIA

ÍNDICE

Introdução	2
Conhecendo o Produto	3
Precauções Importantes	6
Antes do Primeiro Uso	8
Como Usar o Produto	10
Limpeza e Manutenção	17
Receitas	23
Garantia	27

INTRODUÇÃO

Preparar suas receitas de forma prática, segura e saudável ficou ainda mais fácil com a **Panela de Pressão Digital Multifuncional PP900G da linha Gourmand Gris**.

Seu painel digital é extremamente fácil de usar e vem com 11 programas de preparo, tornando sua rotina na cozinha muito mais prática. Além disso, se você precisar ajustar o tempo e o nível de pressão de maneira personalizada, pode fazê-lo com facilidade, permitindo que você prepare suas receitas exatamente do seu jeito.

A **PP900G** é uma panela multifuncional que oferece a versatilidade de cozinhar sob pressão, refogar, dourar e cozinhar a vapor. Além de versátil, é também extremamente segura, contando com 9 dispositivos de segurança para garantir sua tranquilidade enquanto prepara alimentos saudáveis e saborosos.

Escolha sua receita favorita e aproveite todas as vantagens que a **PP900G** tem a oferecer! Com a **BLACK+DECKER**, preparar alimentos mais saudáveis fica fácil!

CONHECENDO O PRODUTO

- 1 Painel de Controle Digital
- 2 Tampa com alça, vedação e válvulas
- 3 Válvula Reguladora de Vapor e Pressão
- 4 Válvula de Pressão (Válvula Bobber)
- 5 Calha coletora de água e coletor de condensação
- 6 Recipiente interno removível e revestido com antiaderente
- 7 Grelha para cozimento a vapor
- 8 Colher de Arroz
- 9 Copo Medidor
- 10 Cabo Removível

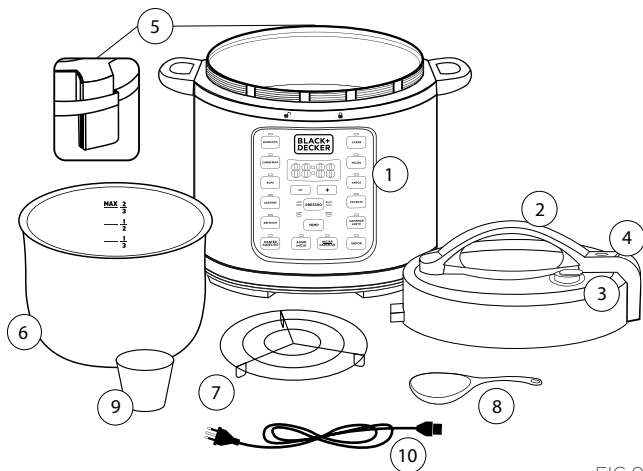


FIG.01

SISTEMAS DE SEGURANÇA

- ① Válvula de pressão ou válvula bobber: pino que indica a pressão dentro da panela.
- ② Válvula Limitadora ou válvula de vapor / alívio de pressão: possibilita liberar pressão ou quando aberta, usar a panela sem pressão.
- ③ Blindagem / capa da válvula: dispositivo interno que evita que os alimentos bloqueiem a válvula.
- ④ Sensor de controle automático de temperatura.
- ⑤ Sensor regulador de pressão: controle de pressão automática.
- ⑥ Fusível térmico: desarma o produto em caso de risco.
- ⑦ Sensor Interno de Controle de Excesso de Pressão.
- ⑧ Sensor de Fechamento: mecanismo de trava da tampa que é acionado quando a panela está sob pressão total, impedindo a abertura da tampa.
- ⑨ Alerta no display: aviso de vazamentos na tampa.

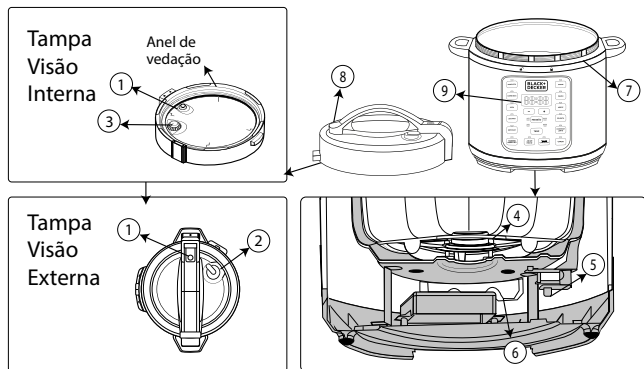


FIG.02

PAINEL DE CONTROLE

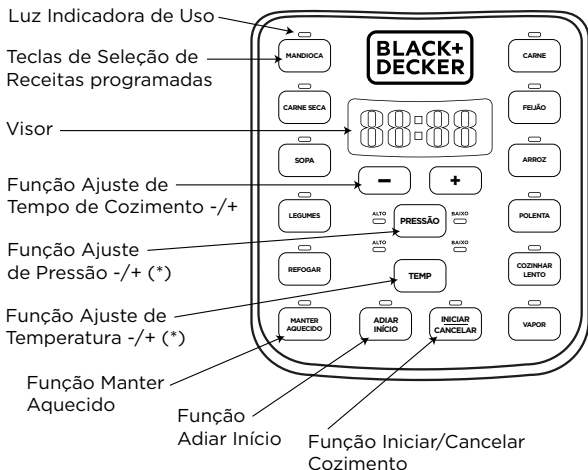


FIG.03

(*) ATENÇÃO

1) **AJUSTE DE TEMPERATURA:** disponível para as funções **REFOGAR** e **COZINHAR LENTO**.

2) **AJUSTE DE PRESSÃO:** ajuste entre alto e baixo está disponível na maioria das funções do painel, **EXCETO** nas funções **REFOGAR** e **COZIMENTO LENTO**.

A configuração de pressão **ALTA** é de 6,5 - 10 PSI (45 - 70 kPa). É adequado para uma ampla gama de alimentos.

A configuração de pressão **BAIXA** é de 3,3 - 6,5 PSI (23 - 45 kPa). É mais adequado para alimentos delicados como filé de frango, peixe, alguns vegetais e pudins.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES



ATENÇÃO! Antes de usar este aparelho, leia atentamente todas as instruções. Mantenha este manual guardado para referências futuras ou acesse nosso site www.blackanddecker.com.br para consultá-lo.

1. Leia atentamente todas as instruções de uso.
2. Este aparelho não se destina à utilização de pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança.
3. Não permita em hipótese alguma que o produto seja manuseado por usuários ou qualquer pessoa que não tenha lido esse manual de instruções e que não tenha sido orientada sobre o modo correto e seguro de utilização do produto.
4. Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
5. Antes de utilizar o aparelho, verifique a existência de possíveis danos ou defeitos nas peças. Verifique se existem peças partidas, interruptores danificados ou quaisquer outros problemas que afetem o funcionamento ideal do aparelho.
6. Não utilize o aparelho caso o cabo ou o plugue estejam danificados, após apresentarem problemas de funcionamento ou acidentes de qualquer tipo. Encaminhe o aparelho para uma Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**. Nunca desmonte o aparelho.
7. Não deixe a tampa cair para evitar amassamento e problemas de vedação.
8. Antes de ligar o produto à rede elétrica, certifique-se que a tensão seja compatível com as especificações do produto.
9. Mantenha todo aparelho elétrico em local seguro e fora do alcance das crianças.
10. Utilizar o aparelho apenas conforme descrito neste manual.
11. Não utilizar em ambientes externos.
12. Não toque nas superfícies quentes pois há risco de queimaduras. Utilize luvas de proteção com isolamento térmico.
13. Após o uso, as superfícies do produto ainda apresentam calor residual.
14. Para evitar choque elétrico, incêndio ou ferimentos, não submergir o cabo, o plugue, ou o corpo da panela de pressão em água ou qualquer outro líquido.
15. Evite derramar líquidos no conector. O contato com líquidos pode causar danos ao equipamento e comprometer sua funcionalidade.

16. Quando não estiver em uso e ao realizar a limpeza, desligue o equipamento da tomada. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças.
17. Ao desligar o aparelho da tomada, segure o plugue e puxe; nunca puxe pelo cabo elétrico. Não carregue o aparelho pelo cabo elétrico.
18. Não coloque esse aparelho sobre uma superfície quente ou ao lado do fogo para evitar que seja danificada. Não apoie o aparelho sobre ou próximo a fornos elétricos ou a gás.
19. Esse aparelho é para uso doméstico.
20. Não deixe o cabo pendurado sobre bancada ou mesas, e não o coloque em contato com superfícies quentes.
21. Não limpar com esponjas de aço ou qualquer outro material abrasivo.
22. O recipiente interno revestido com antiaderente e os acessórios (grelha para cozimento a vapor, copo medidor e colher de arroz), podem ser lavados em água corrente com sabão neutro, ou em lava-louças.
23. Nunca coloque o rosto, mãos, braços ou outras partes do corpo acima da válvula liberadora de pressão, o vapor quente pode causar queimaduras graves.
24. Tenha cuidado ao levantar e remover a tampa após cozinhar. Sempre incline a tampa para longe de você, pois o vapor é quente e pode resultar em queimaduras graves.
25. Para evitar o risco de ferimentos devido à pressão excessiva, substitua a borracha de vedação da tampa somente conforme recomendado pelo fabricante. A vedação pode ser encontrada na rede de assistência técnica.
26. Não use esta panela de pressão para fritar sob pressão com óleo.
27. Guarde estas instruções para referência futura.

PRECAUÇÕES E RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O COZIMENTO COM PRESSÃO

1. Este aparelho cozinha através da pressão, o uso inadequado pode resultar em acidentes. **Certifique-se de que a panela de pressão esteja devidamente fechada** antes de iniciar o preparo com pressão (Pág. 10/Fig.05).
2. Para gerar pressão, é necessário que tenha líquido suficiente na panela para ferver e gerar vapor. Um copo (250ml), seja água, caldo de galinha ou legumes, etc, pode ser líquido suficiente para criar pressão com sucesso.

Sempre **verifique se as válvulas de pressão e alívio de pressão/vapor estão desentupidas** e limpas antes de usar o produto (Pág.18/Fig.10).

3. Após cozinhar utilizando pressão, **não abra até que a panela esfrie e libere a pressão por completo.**

4. Quando a **VÁLVULA DE PRESSÃO** ou **VÁLVULA BOBBER** (Pág.19/Fig.11) estiver na posição “para cima”, **NÃO** tente abrir a tampa, pois a panela de pressão ainda está sob pressão. Quando a válvula estiver na posição “para baixo”, a pressão foi liberada.

DICA: enquanto a tampa estiver difícil de abrir, a panela ainda está com muita pressão. Não force a tampa, aguarde a pressão sair totalmente.

MEDIÇÕES NO RECIPIENTE REMOVÍVEL

Dentro da panela removível há marcações para orientar o nível de enchimento da panela. A palavra **MAX** indica a linha de enchimento máximo. As marcações 1/3, 1/2 e 2/3 são guias úteis para usar em suas receitas.

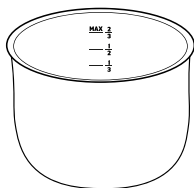


FIG.04

CUIDADO: Nunca preencha a panela acima da linha de nível máximo de ingredientes marcada com **MAX** no interior da panela. Alimentos que se expandem durante o cozimento (por exemplo, arroz, feijão, vegetais secos, batatas, cenouras etc.) nunca devem ultrapassar a marca de 1/2.

NOTA: A panela de pressão não pode cozinhar sob pressão sem líquido. Certifique-se de que um mínimo de 250ml de líquido (1 copo) seja usado dentro da panela removível.

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova a borracha de vedação da tampa e lave a vedação, a tampa e o recipiente interno em água morna com sabão. Seque bem a tampa e a vedação antes de recolocá-la.

Certifique-se de que a borracha de vedação esteja colocada de maneira suave e segura no suporte de encaixe (Pág.18/ Fig.09). Se ela não estiver na posição correta a tampa não conseguirá formar uma vedação e não conseguirá ganhar pressão.

2. Para melhor higienização, realize um ciclo de cozimento somente com água antes de utilizar com alimentos pela primeira vez.

DICAS ÚTEIS

1. A panela não irá gerar pressão se a tampa não estiver fechada corretamente e bem vedada.
2. Certifique-se de que a tampa esteja na posição completamente travada e alinhada ▼ com ■.
3. A pressão não aumentará se a válvula de liberação de vapor/ pressão não tiver sido colocada na posição de vedação – posição **O** (Pág.10/ Fig.05).
4. O preenchimento excessivo pode causar risco de entupimento das válvulas e gerar de excesso de pressão.
5. A borracha e as válvulas da tampa podem ser removidas para limpeza. Veja o tópico “Limpeza e Manutenção” (Pág. 17).
6. Uma vez que a pressão aumenta, a tampa não deve ser aberta. Os sensores de segurança garantem que a pressão permaneça dentro da faixa definida. Nunca force a abertura da tampa.
7. A válvula de liberação de vapor possui uma aba de dedo estendida, projetada para manter a mão longe da parte superior da válvula. Sempre use um utensílio de cozinha ao operar esta guia. Consulte as instruções de **LIBERAÇÃO DE PRESSÃO** (Pág.12/ Fig.07). A válvula de liberação de vapor foi projetada para ser solta para operação adequada.
8. As funções de cozimento sob pressão requerem líquido para funcionar. Se o interior da panela não tiver líquido suficiente, uma notificação aparecerá na tela do visor. Consulte a tabela **CÓDIGOS DE NOTIFICAÇÃO** (Pág.21).
9. No final do cozimento, a tampa não deve ser destravada até que toda a pressão seja liberada e a válvula de pressão (válvula bobber), tenha baixado totalmente. Isso pode ser feito usando o Método de Liberação de Pressão Natural ou o Método de Liberação Rápida de Pressão, explicado na página 12.
10. Os botões de seleção de tempo (+ e -) são usados para definir o tempo de cozimento. Para avançar lentamente, basta pressionar o botão + ou - e soltar. Se você passou do tempo desejado, basta pressionar o botão de oposto para retornar ao tempo desejado.

NOTA: AJUSTE DE TEMPO pode ser selecionado para todos os programas e pode ser alterado a qualquer momento durante o cozimento pressionando **INICIAR/ CANCELAR** e selecionando uma nova função.

11. O botão **AJUSTE DE PRESSÃO** é usado para selecionar a pressão de cozimento desejada (**ALTA** ou **BAIXA**). Cada configuração de cozimento predefinida seleciona automaticamente a pressão ideal para essa seleção, mas pode ser selecionada manualmente com este botão. O ajuste

de pressão não está disponível para as funções **REFOGAR** e **COZIMENTO LENTO**.

12. O botão **"INICIAR/CANCELAR"** inicia e para a função de cozimento. Para mudar de **"INICIAR"** para **"CANCELAR"**, deve-se manter o botão pressionado após o início do cozimento.

13. O display mostra quanto o tempo faltante para o cozimento. Enquanto a panela de pressão estiver aquecendo, a tela de exibição mostrará a palavra **"HEAT"**.

COMO USAR O PRODUTO

FECHAMENTO DA TAMPA

Coloque a tampa na panela e alinhe ▼ com ■.

Para travar, gire no sentido anti-horário, alinhando ▼ com ■.

Para destravar, gire no sentido horário, alinhando ▼ com ■.

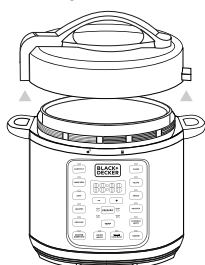
Tampa travada



Tampa destravada



Tampa aberta



Observação: A panela de pressão emite um bipe quando cada botão é pressionado.

FIG.05

1. Adicione os ingredientes desejados à panela. Se desejar refogar alimentos antes de colocá-los sob pressão, você pode trabalhar com a panela de pressão aberta.

2. Para cozinhar com pressão, coloque a tampa e alinhe ▼ com ■. Para travar, gire no sentido anti-horário, alinhando ▼ com ■.

3. Verifique a posição da "Válvula de Vapor / Alívio de Pressão", ela precisa estar posicionada em **O** para estar bem vedada e gerar pressão (Fig.06).

4. Selecione a função de cozimento que deseja usar.

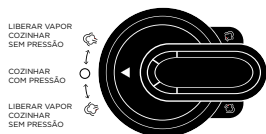


FIG.06

5. O botão **INICIAR/CANCELAR** e a hora na tela piscarão.
6. A tecla selecionada tem um tempo programado (ver tabela de cozimento na Pág.15). Se desejar alterar, selecione o tempo de cozimento pressionando as teclas **+** e **-** no painel .
7. Se necessitar ajustar a pressão entre alta e baixa, selecione a tecla **AJUSTE DE PRESSÃO**.
8. Pressione o botão **INICIAR/CANCELAR**. Para as funções de cozimento sob pressão, a palavra **"HEAT"** aparecerá na tela do visor durante o tempo de aquecimento, isso significa que ela está aquecendo. Assim que a panela de pressão estiver aquecida, o tempo de cozimento selecionado aparecerá na tela de exibição.

OBSERVAÇÃO: Para funções de cozimento sob pressão, 10 minutos é o tempo médio aproximado de aquecimento. Se o conteúdo de alimentos for maior ou muito frio, o tempo de aquecimento pode demorar um pouco mais.

9. Após o tempo de cozimento definido, a panela de pressão emitirá um bipe novamente e mudará automaticamente para a configuração **MANTER AQUECIDO**. A tela de exibição mudará do tempo de cozimento para um novo cronômetro que contará até 4:00 (4 horas) ou até que você pressione o botão **INICIAR/CANCELAR**. Após 4 horas na configuração **MANTER AQUECIDO**, a panela de pressão será desligada automaticamente.

10. Para encerrar uma função de cozimento a qualquer momento, pressione o botão **INICIAR/CANCELAR**. Lembre-se de aguardar a panela reduzir totalmente a pressão antes de abri-la.

11. Quando terminar, espere que esfrie completamente antes de limpar.

CUIDADO: Não toque nas superfícies quentes. Sempre use pegadores de panela ou luvas de forno ao usar esta panela de pressão. Sempre levante a tampa inclinando-se para longe de você para evitar que o vapor vá diretamente em sua direção.

DICA: USANDO UMA CONFIGURAÇÃO "MANUAL" DURANTE O COZIMENTO SOB PRESSÃO.

Embora nenhum dos botões desta panela de pressão seja rotulado como pressão "manual", é muito fácil de programar. Se você tiver uma receita de pressão que exija uma configuração manual - ou se simplesmente quiser cozinhar sob pressão usando sua própria configuração de pressão e tempo de cozimento - selecione qualquer uma das funções do painel, por exemplo a função **FEIJÃO** e ajuste a pressão e o tempo de cozimento conforme desejado.

LIBERANDO A PRESSÃO NO FINAL DO COZIMENTO

A. MÉTODO DE LIBERAÇÃO DE PRESSÃO NATURAL:

Após a conclusão do ciclo de cozimento, deixe a panela de pressão liberar naturalmente a pressão através da válvula de pressão (válvula bobber).

Aguarde pelo menos 10 minutos após a conclusão do cozimento e, em seguida, mova a guia da válvula de liberação de vapor para a posição “Liberar Vapor” (Fig.07). Não coloque nenhuma parte da mão ou do corpo sobre a saída de vapor na parte superior da válvula, pois o vapor é muito quente e pode queimar a pele. Quando parar de sair o vapor e a válvula de pressão tiver baixado totalmente, a pressão abaixou e a tampa abre facilmente. **Nunca force a abertura da tampa.**

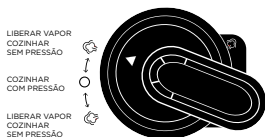


FIG.07

B. MÉTODO DE LIBERAÇÃO RÁPIDA DE PRESSÃO:

Usando um utensílio de cozinha ou uma luva térmica, mova a guia da válvula de liberação de vapor para a configuração “Liberar” (Fig.07). O vapor será liberado rapidamente. Não coloque nenhuma parte da mão ou do corpo sobre a saída de vapor na parte superior da válvula, pois o vapor é muito quente e pode queimar a pele.

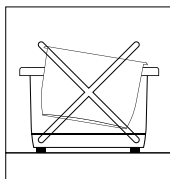


FIG.08

DICA: Ao remover o recipiente interno da base de aquecimento (Fig.08), sempre use as duas mãos e levante diretamente para cima. Utilize luvas térmicas para evitar queimaduras.

GUIA DE COZIMENTO

TABELA DE RECEITAS PROGRAMADAS

RECEITA	PESO	QUANTIDADE DE ÁGUA (LITROS)	TEMPO PROGRAMADO (MIN)	AJUSTE DE TEMPO DE COZIMENTO (*)
Mandioca	1,1 kg	2,0 (10 copos)	30	15 min - 2 horas
Carne Seca	1,2 kg	2,0 (10 copos)	40	5 min - 2 horas
Sopa	0,5 kg	2,0 (10 copos)	30	5 min - 2 horas
Legumes / Vegetais	1,0 kg	1,2 (6 copos)	10	10 min - 2 horas
Refogar	0,15 kg	zero	30	5 min - 30 min
Carne / Frango	1,0 kg	2,0 (10 copos)	20	15 min - 2 horas
Feijão	1,0 kg	1,2 (6 copos)	40	1 min - 4 horas
Arroz	0,6 kg	1,0 (5 copos)	12	3 min - 30 min
Polenta	0,5 kg	2,0 (10 copos)	20	10 min - 2 horas
Cozimento Lento	1,0 kg	2,0 (10 copos)	4h	30 min - 20 horas
Vapor	0,5 kg	0,2 (1 copo)	10	1 min - 1 hora

***NOTA:** esse tempo de cozimento é para ser ajustado manualmente, caso sua receita necessite.

DICAS:

1. Temperatura: é possível ajustar entre alto e baixo em seleções manuais.
2. Função **REFOGAR**: não é possível ajustar pressão.
3. Função **COZINHAR LENTO**: não é possível ajustar pressão.
4. Demais funções programadas: é possível regular a pressão, mas não a temperatura.
5. Caso precise regular a temperatura, selecione a ecione a opção **REFOGAR**.
6. Caso precise regular o tempo de cozimento ou pressão, selecione demais opções exceto **REFOGAR** ou **COZINHAR LENTO**.

FUNÇÃO ADIAR INÍCIO

Esta panela de pressão permite atrasar o início do cozimento para que ele termine quando você precisar. Ajuste as configurações da panela de pressão usando as instruções nas páginas 5 e 17.

1. Depois de definir o tempo de cozimento, pressione o botão **ADIAR INÍCIO**. O led do botão piscará e "0:30" piscará

na tela do visor, para indicar que a panela de pressão está sendo programada na configuração de atraso.

2. Pressione os botões **+** e **-** até atingir o número de horas e minutos que deseja que o processo de cozimento seja atrasado (ou seja, defina a quantidade de tempo que deseja atrasar o ciclo de cozimento). O atraso máximo é de 4 horas (4:00).

3. Pressione o botão **INICIAR/CANCELAR** para iniciar o recurso de atraso. O temporizador e o botão **ADIAR INÍCIO** pararão de piscar, enquanto o botão **INICIAR/ADIAR** continuará piscando.

Isso indicará que a panela de pressão foi configurada na configuração **ADIAR INÍCIO**. A tela de exibição fará a contagem regressiva do tempo de atraso até que 0:00 seja atingido.

Quando 0:00 for atingido, a luz do botão **ADIAR INÍCIO** se apagará e a luz **INÍCIO/CANCELAR** parará de piscar para mostrar que o atraso terminou. A palavra “**HEAT** (aquecendo)” aparecerá na tela do visor até que a panela de pressão esteja totalmente pressurizada. Quando a pressão selecionada for atingida, o cronômetro começará a contagem regressiva.

NOTAS:

1. A função **ADIAR INÍCIO** não está disponível nas configurações **REFOGAR** e **MANTER AQUECIDO**.

2. Não use a função **ADIAR INÍCIO** quando a receita tiver ingredientes perecíveis, como carne, peixe, ovos ou laticínios, pois podem estragar.

FUNÇÃO COZINHAR LENTO

Para utilizar essa função, lembre-se de deixar a Válvula de Vapor/ Pressão aberta (Pág.12/Fig.07). Para o cozimento lento a panela não pode pegar pressão.

Configuração BAIXA: Isso é adequado para ferver e cozinhar lentamente a receita e leva 8 ou mais horas.

Configuração ALTA: Isso é para cozimento mais rápido entre 4 a 6 horas.

NOTA: Quando o tempo de cozimento é concluído, a panela muda automaticamente para a configuração **MANTER AQUECIDO** para evitar o cozimento excessivo e manter seus alimentos cozidos quentes até servir.

Capacidade: Ao cozinhar lentamente, o nível de preenchimento ideal para seus ingredientes está entre as marcas 1/2 e 2/3.

Nunca encha a panela acima da linha **MAX**.

FUNÇÃO VAPOR

A função **VAPOR** é perfeita para cozinhar peixe e legumes no vapor. Ela é programada para usar a configuração de cozimento de **ALTA** pressão. Ao cozinhar nessa função, use o acessório

“grelha” de vapor.

Capacidade: Quando a panela de pressão é usada com na função **VAPOR**, a capacidade máxima de líquido deve estar logo abaixo do grelha/suporte de vapor, para que o líquido não toque nos alimentos. Sempre devendo conter líquido para cozinhar.

USANDO A FUNÇÃO VAPOR

1. Adicione 230ml de água no fundo da panela removível e insira a grelha. Certifique-se de que a água esteja logo abaixo da grelha para que os alimentos não toquem na água.
2. Coloque os alimentos na grelha.
3. Coloque a tampa e trave girando no sentido anti-horário para a posição **FECHADO**.
4. A válvula de vapor deverá ficar na posição **FECHADA**.
5. Pressione o botão **VAPOR** e ajuste o tempo e pressão necessários.
6. Depois de ajustados o tempo e a pressão, pressione o botão **INICIAR/CANCELAR**.

TABELA DE COZIMENTO A VAPOR

ALIMENTO	QUANTIDADE WALIMENTO	QUANTIDADE DE ÁGUA	PRE PREPARO	TEMPO COZIMENTO
Vegetais				
Aspargos	0,5 kg	1 copo	inteiro / cortado	4 - 5 min.
Brócolis	1 maço	1 copo	em pedaços / flores	2 - 3 min.
Cenouras ou mini-cenouras	0,5 kg	1 copo	descascada / fatiada	2 - 3 min.
Couve-flor	1 unid média	1 copo	em pedaços	2 - 3 min.
Espiga de milho	4 unidades	1 copo	inteira / cortada	3 - 5 min.
Feijões verdes	0,5 kg	1 copo	inteiros	2 - 3 min.
Ervilhas	0,5 kg	1 copo	inteiros	1 - 3 min.
Mandioquinha	0,5 kg	1 copo	cortada	7 - 9 min.
Batata Inglesa	0,5 kg	1 copo	cortada	7 - 9 min.
Batata Doce	0,5 kg	1 copo	cortada	7 - 9 min.
Abóbora ou Abobrinha	0,5 kg	1 copo	fatiado grosso	6 - 8 min.
Aves				
Ovos	8	1 copo	inteiros	6 - 9 min.

TABELA DE COZIMENTO A VAPOR

Peixes				
Lagosta	grande	1 copo	na casca	3 - 4 min.
Camarão Grande	0,5 kg	1 copo	descascado e limpo	1 - 3 min.
Salmão	0,5 kg	1 copo	cortado em porções	3 - 5 min.

FUNÇÃO REFOGAR

Esta configuração não cozinha sob pressão. Funciona de forma semelhante ao cozimento padrão, exigindo calor seco e, portanto, não precisa da tampa. Coloque a panela de pressão em uma superfície plana e nivelada.

Não use a tampa com esta função.

USANDO A FUNÇÃO REFOGAR

1. Selecione a função **REFOGAR** e ajuste o tempo e a temperatura, se necessário, usando os botões **+** e **-**.
2. Pressione **INICIAR/CANCELAR**.
3. Quando a Panela de Pressão estiver aquecendo, a palavra **"HEAT"** aparecerá na tela do visor. Quando a temperatura for atingida, o cronômetro começará a contagem regressiva. Usando utensílios de plástico, adicione cuidadosamente a comida à panela quente.

FUNÇÃO ARROZ

A função **ARROZ** é adequado para todos os tipos de arroz, essa função cozinha sob pressão para um cozimento mais rápido. Nessa função a panela interna não deve ter o preenchimento ultrapassando a marca de $\frac{1}{2}$, pois arroz e outros grãos se expandem durante o cozimento.

DICAS:

1. Não mantenha o arroz na panela por longos período na configuração **MANTER AQUECIDO**, pois o arroz ficará seco e a qualidade cairá. Use a colher de plástico fornecida para mexer e servir o arroz. Não use utensílios de metal, pois eles arranham o revestimento antiaderente.
2. Como os grãos de arroz podem ser delicados, no final do cozimento espere até que a pressão seja liberada naturalmente. Não use o Método de Liberação Rápida de Pressão utilize o Método de Liberação de Pressão Natural.

FUNÇÃO MANTER AQUECIDO

Esta função é acionada automaticamente quando finaliza o cozimento, se o aparelho não for retirado da tomada. Se desejar, também é possível programar a função manualmente, conforme abaixo:

1. Coloque a tampa e trave girando no sentido anti-horário para a posição **FECHADA** .
2. Selecione a função **MANTER AQUECIDO** e ajuste o tempo conforme necessário.
3. Pressione **INICIAR/CANCELAR** e o tempo começará a contagem regressiva.
4. Decorrido o tempo definido a panela emitirá um sinal sonoro e irá desligar.

PARA ALTERAR UMA CONFIGURAÇÃO

É fácil alternar as funções durante o cozimento. Pressione o botão **INICIAR/CANCELAR** e selecione a nova função de cozimento desejada.

Para alterar o tempo de cozimento: Pode alterar o tempo de cozimento antes do início da cozedura selecionando os botões **+** e **-** antes de selecionar **INICIAR/CANCELAR**. Pressione e solte para mudar lentamente. Pressione e segure para mudar a hora rapidamente. Se você passar da temperatura ou tempo desejado, pressione o botão oposto.

Para alterar a pressão: Você pode alterar a pressão em certas funções predefinidas antes do início do cozimento, pressionando o botão **PRESSÃO** antes de pressionar **INICIAR/CANCELAR**.

Para alterar a temperatura: Você pode alterar a temperatura em certas funções antes do início do cozimento pressionando o botão **TEMP** antes de pressionar **INICIAR/CANCELAR**.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A limpeza só deve ser realizada quando a panela de pressão estiver fria e desconectada.

RECIPIENTE INTERNO REMOVÍVEL e ACESSÓRIOS (grelha para cozimento a vapor, copo medidor e colher de arroz): podem ser lavados em água corrente com sabão neutro ou em lava-louças.

TAMPA e VEDAÇÃO:

devem ser lavados em água corrente e sabão neutro.

NÃO utilize material abrasivo como esponjas ou palhas de aço. Seque bem a tampa e a vedação antes de guardar. Para remover a vedação da tampa, é só desencaixá-la da trava (Fig.09), depois de seca, recolocá-la no mesmo local.

CORPO DO APARELHO / BASE AQUECEDORA:

deve ser limpo somente com pano macio e detergente neutro. Nunca mergulhe o corpo do aparelho / base aquecedora em água ou qualquer outro líquido. Não utilize na limpeza produtos químicos, abrasivos ou álcool.

COLETOR DE CONDENSAÇÃO: fica na parte traseira do aparelho (Pág.03/ Fig.01) e deve ser lavado em água corrente e sabão neutro.

NOTA: A condensação pode se acumular dentro do trilho na base de aquecimento sob a panela removível, isso é normal, deixe esfriar e seque com pano de cozinha.

VÁLVULA DE LIBERAÇÃO DE VAPOR / PRESSÃO:

Certifique-se de que a válvula de liberação de vapor esteja livre de detritos antes de começar a usar a panela de pressão. Remova a tampa superior da válvula de vapor e limpe suavemente (Fig.10). Certifique-se de que está completamente seco antes de recolocá-lo.

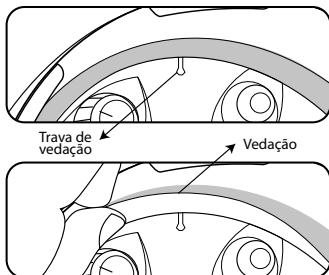


FIG.09

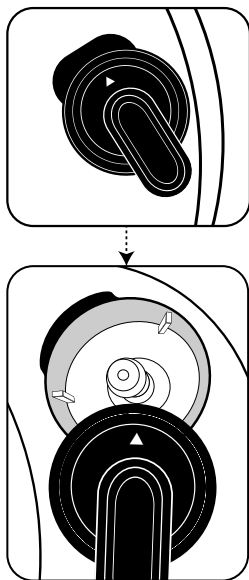


FIG.10

CAPA DA VÁLVULA DE LIBERAÇÃO DE VAPOR: está na parte inferior da tampa (Fig.11). Certifique-se de que esteja livre de detritos antes de começar a usar a panela de pressão. Para limpar, retire cuidadosamente a tampa e limpe com água morna e sabão. Pressione a tampa de volta ao seu lugar após a conclusão da limpeza.

PARTE INFERIOR DA TAMPA

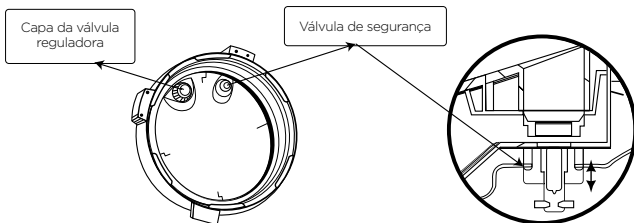


FIG.11

VÁLVULA DE PRESSÃO (VÁLVULA BOBBER): Pressione suavemente a válvula para cima e para baixo 2-3 vezes e certifique-se de que esteja livre de detritos antes de começar a usar a panela de pressão.

PINO DE TRAVA DA TAMPA: Pressione suavemente o pino e certifique-se de que esteja livre de detritos antes de começar a usar a panela de pressão.

DICAS: Ao remover a vedação da tampa para limpeza, certifique-se de que ela foi recolocada corretamente e que esteja firme no suporte. Se ela não estiver na posição correta, o aparelho não conseguirá ganhar pressão. Deixe a tampa virada para cima para armazenamento, pois isso também prolongará a vida útil da borracha. Ela pode se deteriorar com o tempo e pode precisar ser substituída a cada 1 a 2 anos, dependendo do uso regular.

Entre em contato com o atendimento ao cliente para solicitar peças de reposição.

Certifique-se sempre de que cada componente (panela, válvulas, borracha, etc.) esteja completamente seco antes de colocá-lo de volta na panela de pressão.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

ASSUNTO	PROBLEMA	SOLUÇÃO
Energia	Minha panela de pressão não liga	Certifique-se de que a tomada esteja funcionando corretamente. Verifique se a panela está conectada. Verifique se o cabo está conectado adequadamente na panela e na tomada.
Cozimento dos alimentos	Minha comida está mal cozida	Certifique-se de que a tampa esteja devidamente colocada e travada e que a válvula de liberação de vapor na posição " FECHADA ". Verifique a receita para ver se a seleção adequada de pressão, temperatura e tempo foram feitas. Certifique-se de que a energia não foi interrompida. Certifique-se de que a panela tenha líquido suficiente para criar o vapor desejado e aumentar a pressão. Um mínimo de 250ml de líquido deve ser usado ao cozinhar sob pressão. Nunca encha acima da linha " MAX ".
	Minha comida estava cozida demais	Verifique se a pressão, temperatura e tempo adequados foram selecionados.
Programação	Posso definir um horário para a função Refogar?	Não. Como refogar é uma função que geralmente requer a sua atenção e movimentação, portanto a função Adiar Preparo não se aplica.
	Posso alterar a função de cozimento, tempo ou temperatura depois que os alimentos estiverem cozinhando?	Sim, para alterar a função de cozimento, pressione INICIAR/CANCELAR e selecione uma nova função de cozimento. Altere o tempo e a temperatura conforme necessário para o alimento. Pressione INICIAR/CANCELAR novamente. O tempo e a temperatura podem ser alterados a qualquer momento.
Cozimento	O recipiente removível e a tampa podem ser usadas em cima do fogão ou no forno?	Não. Nenhum dos dois pode ser usado no fogão ou no forno.

ASSUNTO	PROBLEMA	SOLUÇÃO
	Parei o processo de cozimento e mudei as configurações de pressão, e agora a panela de pressão está reaquecendo.	Se um ciclo de cozimento for interrompido e um novo for iniciado, a panela pode exibir “HEAT” até que a nova pressão seja alcançada.
Vapor	O vapor está vazando da panela de pressão	É normal que uma pequena quantidade de vapor saia da válvula de segurança (bobber) antes que a panela de pressão seja pressurizada. Se o vapor estiver saindo do perímetro da tampa, a tampa não foi fechada e travada completamente. Verifique se a Válvula de Vapor está fechada adequadamente. Verifique se a tampa não sofreu algum amassamento que está impedindo que a vedação seja perfeita.
Tampa	Estou tendo problemas para remover a tampa.	Existe um recurso de segurança para evitar que a tampa seja removida enquanto a panela de pressão estiver sob pressão. Certifique-se de despressurizar a unidade girando a válvula de liberação de vapor para a posição ABERTA . Utilize luvas para abrir a válvula de liberação de vapor/pressão e tome cuidado para não se queimar.

CÓDIGOS DE NOTIFICAÇÃO NO PAINEL

NOTIFICAÇÃO	SOLUÇÃO
“LOCK” piscando	Certifique-se de que a tampa esteja completamente fechada e na posição  , alinhando  com  .
Display “E1”	A panela de pressão interromperá o ciclo de cozimento. Desconecte a panela de pressão e entre em contato com o centro de atendimento ao cliente.
Display “E2”	A panela de pressão interromperá o ciclo de cozimento. Desconecte a panela de pressão e entre em contato com o centro de atendimento ao cliente.
Display “E3”	Se você receber este código ao usar uma das configurações de cozimento sob pressão, a tampa provavelmente não fechou ou selou corretamente. Para resolver, siga as etapas abaixo: 1. Gire a válvula de liberação de vapor para a posição

NOTIFICAÇÃO	SOLUÇÃO
	ABERTA e espere que a unidade despressurize. 2. Retire a tampa e olhe por baixo para certificar-se de que a borracha de vedação está devidamente presa à parte inferior da tampa. 3. Se sua receita parecer que pode precisar de mais líquido agora que você liberou um pouco do vapor depois de remover a tampa, adicione mais, mexa os ingredientes e recoloque a tampa, certificando-se de que a válvula de liberação de vapor esteja na posição FECHADA. 4. Desconecte a unidade por pelo menos 5 segundos e, em seguida, reconecte-a e re programe as configurações de cozimento para começar a cozinhar.
Display “E5”	Este código aparece quando a tampa ou a válvula de liberação de vapor está sendo usada incorretamente para uma configuração de cozimento sem pressão. Observe que a tampa nunca deve ser usada ao usar a configuração REFOGAR. Ao usar a tampa durante as configurações de COZIMENTO LENTO, a válvula de liberação de vapor deve ser girada para a posição ABERTA. Se você receber a notificação E5 durante qualquer uma dessas situações, basta remover a tampa enquanto estiver usando a função REFOGAR ou posicionar corretamente a válvula de liberação de vapor para ABERTA enquanto estiver usando nesta função e, em seguida, desconecte a unidade por pelo menos 5 segundos, reconecte-a e re programe as configurações de cozimento para começar a cozinhar.
Display “E6”	Se você receber este código durante o cozimento, significa que a panela não conseguiu gerar vapor suficiente para pressurizar completamente. Para resolver, siga as etapas abaixo: 1. Certifique-se de que a válvula de liberação de vapor esteja na posição FECHADA. Se não estiver na posição correta, gire-o para a posição correta e pule para a etapa 3 abaixo. 2. Se a válvula de liberação de vapor estiver na posição correta, gire-a para a posição ABERTA e aguarde a despressurização da unidade. Em seguida, remova a tampa e olhe embaixo dela para certificar-se de que a borracha de vedação está devidamente presa à parte inferior da tampa. 3. Adicione outro copo de líquido (água, caldo etc.) à panela, mexa os ingredientes e recoloque a tampa, certificando-se de que a válvula de liberação de vapor esteja na posição FECHADA. 4. Desconecte a unidade por pelo menos 5 segundos e, em seguida, reconecte-a e re programe as configurações de cozimento para começar a cozinhar.

RECEITAS

CARNE SECA ACEBOLADA

INGREDIENTES:

1,2 kg de carne-seca
2 cebolas
 $\frac{1}{3}$ de xícara (chá) de
manteiga de garrafa
Sal a gosto



MODO DE PREPARO:

1. Corte a carne-seca em pedaços de 7 cm – é o tamanho ideal para dessalgar e desfiar a carne depois de cozida. Lave bem sob água corrente para tirar o excesso de sal. Em uma tigela, cubra a carne seca com água fria e deixe na geladeira durante, no mínimo, 12 horas – troque a água da carne-seca pelo menos 3 vezes durante a dessalga. Escorra e lave novamente os pedaços de carne sob água corrente.
2. Transfira a carne-seca para a panela de pressão **PP900G** e preencha com 10 copos de água até cobrir os pedaços – cuidado para não exceder o limite de $\frac{2}{3}$ do volume (observe a marcação dentro do cesto de cozimento da Panela de Pressão **PP900G**).
3. Tampe a panela de pressão e certifique-se de que a válvula limitadora de pressão está fechada. Pressione a tecla “**CARNE SECA**” e em seguida a tecla “**INICIAR**”.
4. Quando a panela finalizar, soará um apito. Aguarde a pressão abaixar totalmente, abra a panela seguindo as orientações de segurança, e com uma escumadeira ou garfo, transfira a carne cozida para uma travessa.
5. Desfie os pedaços ainda quentes com dois garfos, descartando eventuais pedacinhos de gordura ou cartilagem (se preferir, bata em velocidade baixa, na batedeira, até desfiar).
6. Descasque e fatie as cebolas em meias-luas de 1 cm. Leve uma frigideira grande ao fogo médio. Quando aquecer, adicione a manteiga de garrafa, junte a cebola, tempere com uma pitada de sal e refogue por 5 minutos, até murchar. Acrescente a carne-seca desfiada e mexa por 5 minutos, prove e, se necessário, tempere com sal. Sirva a seguir, com o acompanhamento de sua preferência.

COSTELA BOVINA COM LINGUIÇA CALABRESA E BACON



INGREDIENTES (3 porções)

1,2 Kg de costela bovina com osso
100 g de bacon
200 g de linguiça calabresa
3 cebolas grandes
5 batatas inglesas médias
5 folhas de louro
20 g de sal grosso (1 colher de sopa rasa)
3 cenouras médias (opcional)
Salsinha, cebolinha e outros temperos a gosto

MODO DE PREPARO:

Na panela de pressão **PP900G**, acrescente os ingredientes na seguinte sequência:

1. No fundo uma camada de cebola, depois 600gr de costela com o osso virado para baixo.
2. Salpique metade do sal grosso em cima da carne e coloque todo o bacon por cima, coloque as folhas de louro e após, o restante da costela.
3. Salpique o restante do sal grosso, reparta o caldo de costela e também o salpique.
4. Na sequência, coloque as linguiças calabresas cortadas em rodelas grossas e por último, os legumes (batata e cenoura) cortados, em pedaços grandes.
5. Para essa receita não necessita colocar água ou óleo.
6. Feche a panela de pressão **PP900G**, certificando-se que a válvula limitadora de pressão está fechada.
7. Pressione a tecla "**CARNE**" e se desajar, aumente o tempo para 40 min (caso sua carne esteja muito dura). Em seguida, pressione a tecla "**INICIAR**".
8. Quando a panela de pressão apitar, aguarde até a total eliminação de pressão para abrir a panela, depois sirva com o acompanhamento de sua preferência.

POLENTA

INGREDIENTES:

3 xícaras (chá) de sêmola de milho
(cerca de 500 g)
2 litros de água (10 copos)
3 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (chá) de sal - ou sal a gosto
½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado fino



MODO DE PREPARO:

1. Ligue a panela de pressão PP900g, sem a tampa. Misture a água com o sal e junte a sêmola de milho aos poucos, mexendo para não empelotar. Feche a tampa, ajuste a válvula para cozinhar na pressão (fechar válvula limitadora de pressão). Pressione a tecla **“POLENTA”** e depois pressione a tecla **“INICIAR”**.

2. Passado o tempo do cozimento, a panela vai apitar avisando a finalização. Ajuste a válvula para liberar a pressão e deixe todo o vapor sair antes de abrir a tampa. Mexa bem com uma espátula para a polenta ficar cremosa e uniforme – quando abrir a panela pode ser que a superfície da polenta esteja mais líquida.

3. Ainda na panela de pressão com a polenta quente, junte a manteiga, o parmesão e misture bem, até derreter. Prove e, se necessário, tempere com mais sal.

4. Desligue a panela e transfira a polenta para uma travessa, sirva a seguir.

PUDIM DE LEITE NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES:

2 ovos
1 lata de leite condensado
1 ¼ de xícara (chá) de leite



MODO DE PREPARO:

1. Numa tigela pequena, quebre um ovo de cada vez e transfira para uma tigela maior. Mexa com o batedor de arame para misturar as claras com as gemas. Junte o leite condensado e misture bem.
2. Acrescente o leite aos poucos, mexendo delicadamente com o batedor, apenas para misturar — evite fazer movimentos bruscos para não incorporar ar. Os furinhos no pudim são bolhas de ar, por isso mexa delicadamente.
3. Deixe a massa do pudim descansando enquanto prepara o caramelo — essa pausa é essencial para eliminar possíveis bolhas de ar e garantir um pudim lisinho.

CALDA:

¾ de xícara (chá) de açúcar
¼ de xícara (chá) de água fervente

MODO DE PREPARO:

Separe uma forma redonda, com furo no meio, de 18 cm de diâmetro. Ferva na chaleira elétrica KEPG, 3 xícaras (chá) de água. Ela será utilizada para fazer a calda e o banho-maria.

1. Numa panela pequena, coloque o açúcar e leve ao fogo baixo para derreter, mexendo com uma espátula, até formar um caramelo dourado. Meça ¼ de xícara (chá) da água fervente e, com cuidado, regue o caramelo. Atenção: a calda vai borbulhar. Misture com a espátula até ficar lisa.
2. Transfira a calda para a forma pelo cone central. Com um pano de prato (ou uma luva térmica), segure e vá girando a fôrma para caramelizar também a lateral. Com cuidado, despeje a massa do pudim na forma, também pelo cone central. Se preferir mais lisinha, passe por uma peneira. Cubra a forma com um pedaço de papel-alumínio e dobre o papel na borda da forma para ficar bem fechado.

3. Coloque a água do banho maria restante, dentro da panela de pressão **PP900G**. Com cuidado, coloque a forma com o pudim dentro da panela.

4. Feche a tampa, verifique se a válvula limitadora de pressão está fechada e programe a panela para cozinhar em **PRESSÃO BAIXA** por 10 minutos.

5. A panela vai apitar avisando que o cozimento terminou. Com cuidado, gire a válvula para tirar a pressão da panela. Verifique o ponto: o pudim deve estar com a superfície firme ao toque, mas com o interior ainda cremoso — ele termina de firmar após esfriar. Com um pano de prato, retire o pudim da panela; descarte o papel-alumínio e deixe amornar em temperatura ambiente. Leve o pudim à geladeira para esfriar por, no mínimo, 3 horas antes de servir.

6. Para desenformar: passe a base da forma sobre a chama do fogão, ou coloque por uns segundos em um recipiente com água quente, apenas para soltar a calda. Com a ponta de uma facinha, descole a lateral do pudim da fôrma.

7. Cubra a fôrma com um prato que tenha borda (assim a calda não escorre) e vire de uma só vez. Deixe a calda escorrer sobre o pudim e sirva a seguir.

GARANTIA TOTAL DE UM ANO

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

1. Desde que observadas rigorosamente as instruções deste manual e respeitadas as disposições legais aplicáveis, a **Black&Decker** do Brasil Ltda. assegura ao proprietário consumidor deste aparelho garantia contra defeito de peças ou de fabricação que nele se apresentar no período de **um ano**, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra.

2. A **BLACK+DECKER** restringe sua responsabilidade unicamente na substituição gratuita de peças que apresentarem defeito de fabricação, exceto as que estiverem com desgaste natural durante a vigência da garantia.

2.1 – Para eletrodomésticos são considerados acessórios os batedores, tampas, trava da tampa, tigelas, coletores de gordura, espátulas, grelhas, pegador, filtros, jarras, lâminas, mangueiras, escovas, bocais de cantos e frestas, alça, botões, rodas. Esses itens possuem garantia reduzida de 03 (três) meses.

2.2 - Peças de desgaste natural: filtro hepa, botões, alça, cestas. Esses itens possuem garantia reduzida de 03 (três) meses.

2.3 - Para produtos a bateria (Lithium) é desejável que a bateria seja carregada ao menos uma vez a cada 06 meses.

2.4 - Para os produtos que utilizam pilha: item não incluso na embalagem.

3. A **BLACK+DECKER** obriga-se a prestar os serviços acima referidos, tanto os gratuitos como os remunerados, somente nas localidades onde mantiver postos de assistências técnicas autorizadas **BLACK+DECKER**.

3.1 Postos de Serviços Autorizados são aqueles credenciados pela **BLACK+DECKER** e indicados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 703 46 44). Os profissionais que atendem o consumidor nesses postos são treinados periodicamente pela própria **BLACK+DECKER** e estão obrigados a utilizar apenas peças originais e a recomendar somente materiais e acessórios aprovados pela própria **BLACK+DECKER**.

3.2 Postos de Serviços não autorizados são os que não estão credenciados pela **Black&Decker** do Brasil e, portanto, não são indicados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor.

Os profissionais destes postos não são treinados, nem fiscalizados pela **BLACK+DECKER**, que sobre eles não tem nenhuma responsabilidade.

4. O comprador/consumidor, residente em outra localidade, que não tenha posto autorizado **BLACK+DECKER** terá que entrar em contato com a Central de Atendimento através do telefone gratuito 0800 7034644 para as devidas orientações quanto ao envio do produto para um posto autorizado da marca. Através deste contato se for determinado o envio do produto via correios, ou transportadora, a **BLACK+DECKER** não se responsabiliza pelos riscos de transporte.

5. A **Black&Decker** do Brasil reserva-se o direito de alterar as especificações técnicas e as características do produto por desenvolvimento técnico, sem prévio aviso.

6. Produto exclusivo para uso doméstico.

7. Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um dispositivo externo ou sistema de controle remoto separado.

NOTA: Para efeito da prestação de serviço em garantia, deverá ser apresentada a cópia legível da nota fiscal de compra do aparelho a assistência técnica autorizada, pois a mesma será recolhida. Acessórios substituíveis pelo consumidor podem ser encontrados nas Assistências Técnicas Autorizadas **BLACK+DECKER**.

HIPÓTESES QUE ACARRETAM A PERDA DA GARANTIA

O consumidor perderá totalmente a garantia prevista neste certificado nas seguintes hipóteses:

1. Utilizar o produto em desacordo, sem estrita observância das especificações técnicas constantes deste manual ou fornecida por escrito pela **BLACK+DECKER**.
2. Mau uso.
3. Se ficar constatado que foram incorporados ao produto peças e componentes não originais, ou acessórios inadequados não recomendados pela **BLACK+DECKER**.
4. Peças com desgaste natural conforme item 2.2.
5. Reparos efetuados por postos não autorizados da **BLACK+DECKER**.
6. A **BLACK+DECKER** declara a garantia nula e sem efeito se esta máquina sofrer dano resultante de acidente, de uso abusivo e também se utilizada em tensão elétrica imprópria ou sujeita a flutuações excessivas.
7. Utilizar o produto para uma finalidade a qual ela não foi projetada.
8. Uso excessivo constatado pelos postos de assistência técnica autorizada ou ainda se apresentar sinais de violação, ajuste ou conserto por pessoa não autorizada pela **BLACK+DECKER**.
9. Baterias possuem garantia somente para defeitos de fabricação. A garantia não será válida para problemas de desgaste natural de uso, ou seja, a bateria a cada carga perde um ciclo de vida e com o uso e cargas frequentes esses ciclos se esgotam, isso caracteriza um desgaste natural. O posto autorizado também analisará a situação geral da bateria, se existe quebra, mau uso, disposição prolongada ao meio ambiente, exposição a alta temperatura e armazenamento inadequado. Vide item 2.3 de condições gerais de garantia.
10. Nos demais casos que, de acordo com a lei e com este manual caracterizam desobediência do consumidor ou usuário às regras de segurança e conservação do produto
11. A garantia estendida, se houver, é uma forma de seguro, paga pelo consumidor, regulamentada pela SUSEP (Superintendência de Seguros Privados). Consiste na manutenção do produto após o vencimento da garantia legal (90 dias) ou garantia contratual (prazo estipulado pelo fabricante). O consumidor deve ficar atento, pois o fabricante não responde por esta garantia estendida. Esta garantia é de responsabilidade da empresa que contrata o seguro.

SERVIÇOS E REPAROS

Serviço quando necessário, deve ser executados por uma Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**.

A **BLACK+DECKER** possui uma das maiores redes de serviços do país, com técnicos treinados para manter e reparar toda a linha de produtos **BLACK+DECKER**.

Ligue **0800 7034644** ou consulte nosso site: www.blackanddecker.com.br, para saber qual é a assistência mais próxima da sua localidade.



PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE - COLETA SELETIVA

Produtos marcados com este símbolo não devem ser descartados com o lixo doméstico normal.



Estes produtos contêm materiais que podem ser recuperados ou reciclados, reduzindo a demanda por matérias-primas. Recicle os produtos elétricos de acordo com as legislações locais.

Importado por:

Black & Decker do Brasil Ltda.

Rod. BR 050-KM 167, Lo 05, Parte Q1, Distrito Industrial II - Uberaba -MG-38064-750 / 53.296.273/0001-91 -IE 70.1948711.00-98

Black & Decker do Brasil Ltda

Rod. BR 050-KM 167, Lo 05, Bloco B - Distrito Industrial II - Uberaba -MG-38064-750 / 53.296.273/0032-98 -IE 70.1948711.03-30

Fabricado na China

Conheça toda a linha de produtos da **BLACK+DECKER**.

Visite nosso site:



www.blackanddecker.com.br
0800 703 46 44