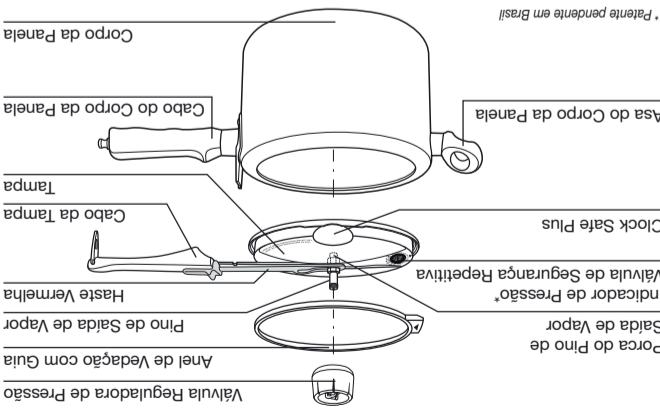


ESQUEMA DESCRITIVO



* Patente pendente em Brasil

INTRODUÇÃO

A sua panela de pressão Clock possui o melhor e mais completo sistema de segurança do mercado!

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

1. **Verticontrol (Válvula Controladora de Pressão):** exclusivo sistema de liberação de pressão na vertical. Alivia a pressão de maneira rápida e segura.

2. **CLOCK Indicador de Pressão*:** indica quando a tampa está travada, iniciando o aumento da pressão, e quando esta é destravada ao final do processo de descompressão.

3. **Anel de vedação com guia:** facilita o encaixe do anel de vedação na tampa na posição correta, garantindo o perfeito funcionamento do cabo da panela.

4. **Tampa fecha fácil:** os recortes na parte metálica do cabo orientam o encaixe perfeito da tampa ao fechar a 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;
- É possível deixar o alimento esfriar antes do manuseio, sem deixar a tampa 100% aberta;
- É possível cozinhar sem pressão, com a tampa entaberta, evitando respingos sobre o fogão.

SISTEMAS DE SEGURANÇA

SISTEMA VERTICONTROL
1. Válvula Controladora de Pressão
 Controla e mantém estável a pressão interna durante o funcionamento normal (com a válvula desobstruída).

ATENÇÃO: A PANELA DE PRESSÃO NUNCA DEVE SER LEVADA AO FOGO SEM ÁGUA!

- 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.

PREENCHIMENTO MÍNIMO E MÁXIMO

- Sempre coloque água em quantidade equivalente a, no mínimo, 250 ml (2 copos).
- 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.

FECHAMENTO

- Verifique se a haste vermelha está devidamente encaixada na parte metálica e se está na posição COZINHAR, totalmente retraída.

ABERTURA

- Aperte o cabo da panela de pressão contra o cabo da tampa e solte a presilha metálica.

- Abaixo 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 abaixar e girar a tampa puxe-a suavemente para trás para destravá-la do suporte do cabo do corpo.

5. **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.

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 as 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, contados a partir da data de compra evidenciada na nota fiscal.

A garantia de 10 (dez) anos cobre:

- Toda a degradação prematura do metal da base (alumínio).
- Todo o defeito vinculado à estrutura metálica (alumínio) do corpo da 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 nus 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, sempre que o defeito não tenha sido ocasionado por uso inadequado ou má conservação do produto e, desde que, a garantia seja original 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) causados pelo contato de objetos metálicos, agressivos e/ou abrasivos.
- Mischas ou diferenças de coloração do do revestimento externo do produto.
- Danos provocados devido ao uso da tampa na lava-louças.
- 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 PODEM AFEITAR 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), o indicador de pressão/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 em Brasil por:
SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA.
 Av. Alvaro Guimarães, 1100 - 09890-003 - São Bernardo do Campo, SP - Brasil
 CNPJ 61.077.830/0001-01 - Indústria Brasileira
www.clock.com.br
SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
 Tel.: (11) 2915-4400
 Caixa Postal: 2656 - CEP 01060-970

* Patente pendente em Brasil

Indicador de Pressão / Válvula de Segurança Repetitiva

- Retire o pino bicolor, pressionando-o de cima para baixo, e lave-o com água corrente de forma a não restar vestígio de alimentos.

- Recoloque o pino bicolor, pressionando-o de baixo para cima. Cuidado para não montar o pino invertido!

- Se o silicone vermelho no pino bicolor apresentarem rachadura, fissura ou vazamento, providencie a substituição, utilize sempre acessórios originais.

- Remova o anel de vedação antigo, puxando pela aba e descore-o.

- Introduza o anel de vedação novo, posicionando a bada do anel no recorte da tampa, localizado na direção oposta do cabo. Certifique-se que a "seta ▲" localizada na aba esta direcionada para cima e que a mesma esteja alinhada com a "seta ▼" localizada na tampa.

- Recomendamos substituir o anel de vedação a cada ano de uso, ou se o mesmo estiver ressecado ou danificado.

CUIDADOS E ADVERTÊNCIAS

1. Nunca efetue modificações ou adaptações nas válvulas de segurança e componentes 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.

2. Nunca use a panela sem tido no interior. Tal procedimento acarretará danos irreparáveis à panela, além de provocar riscos de acidentes.

3. Este produto não deve ser usado por crianças ou pessoas portadoras de necessidades especiais ou sem experiência e conhecimento sobre seu funcionamento. As crianças devem ser supervisionadas para garantir de pessoas à panela durante o cozimento, e posicione o produto sempre com o queimador (boca) do fogão.

6. 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.

7. Antes de cada uso é necessário verificar se as válvulas estão devidamente desobstruídas.

8. Não coloque sua panela de pressão dentro de um forno aquecido ou microondas.

9. Esta panela foi projetada e fabricada exclusivamente para uso doméstico.

10. Mantenha a panela, válvulas e pinos de saída de vapor sempre limpos e desobstruídos.

- Puxe a válvula para retirá-la e limpe-a com água corrente.

- Limpe o pino de saída de vapor e a porca com um forte jato de água, ou com o auxílio de uma agulha.

Válvula Controladora de Pressão

- Lave a panela depois de cada uso com água, sabão ou detergente e esponja macia.
- Retire o Anel de Vedação e lave-o separadamente.
- Caso grude algum resíduo de alimento no produto, lave-o com água quente e detergente.
- Nunca utilize água sanitária ou produtos à base de cloro para a limpeza.

Caso sua panela tenha revestimento antiaderente

- Lave a panela depois de cada uso com água, sabão ou detergente e esponja macia.
- Retire o Anel de Vedação e lave-o separadamente.
- Caso grude algum resíduo de alimento no produto, lave-o com água quente e detergente.
- Nunca utilize água sanitária ou produtos à base de cloro para a limpeza.

LIMPEZA

- Empurre lentamente a haste vermelha do Sistema VERTICONTROL para frente para liberar a pressão interna. Quanto mais a haste for deslocada para frente, na posição "LIBERAR PRESSÃO", maior será o fluxo de vapor liberado. Não é necessário levar a panela de pressão embaixo da água ou fazer uso de outros utensílios para liberar a pressão.

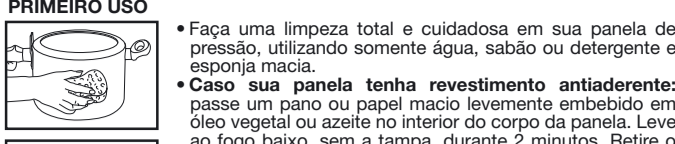
FIM DO COZIMENTO

- Assim que a válvula controladora de pressão começar a liberar vapor, reduza a potência da fonte de calor até um nível que garanta a saída do vapor pela válvula, começando daí a contar o tempo de cozimento.
- 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. É normal também vazar um pouco de vapor pelo indicador de pressão, antes de pegar pressão. O pino bicolor poderá pulsar um pouco, no início, até estabilizar.

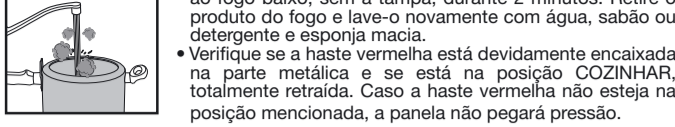
DURANTE O COZIMENTO

- Faça uma limpeza total e cuidadosa em sua panela de pressão, utilizando somente água, sabão ou detergente e esponja macia.
- **Caso sua panela tenha revestimento antiaderente:** passe um pano ou papel macio levemente embebido em óleo vegetal ou azeite no interior do corpo da panela. Leve ao fogo baixo, sem a tampa, durante 2 minutos. Retire o produto do fogo e lave-o novamente com água, sabão ou detergente e esponja macia.
- Verifique se a haste vermelha está devidamente encaixada na parte metálica e se está na posição COZINHAR, totalmente retraída. Caso a haste vermelha não esteja na posição mencionada, a panela não pegará pressão.

PRIMEIRO USO

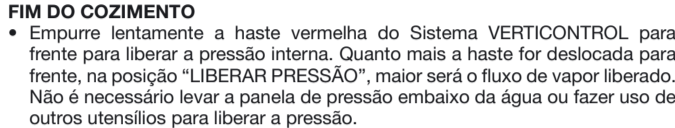


1. Faça uma limpeza total e cuidadosa em sua panela de pressão, utilizando somente água, sabão ou detergente e esponja macia.



2. **Caso sua panela tenha revestimento antiaderente:** passe um pano ou papel macio levemente embebido em óleo vegetal ou azeite no interior do corpo da panela. Leve ao fogo baixo, sem a tampa, durante 2 minutos. Retire o produto do fogo e lave-o novamente com água, sabão ou detergente e esponja macia.

3. Verifique se a haste vermelha está devidamente encaixada na parte metálica e se está na posição COZINHAR, totalmente retraída. Caso a haste vermelha não esteja na posição mencionada, a panela não pegará pressão.

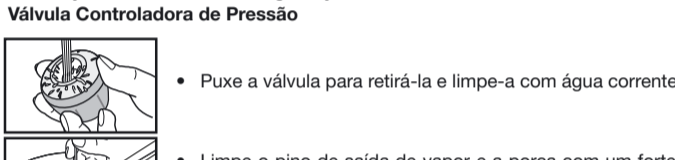


4. Empurre lentamente a haste vermelha do Sistema Verticontrol para frente para liberar a pressão interna. Quanto mais a haste for deslocada para frente, na posição "LIBERAR PRESSÃO", maior será o fluxo de vapor liberado. Não é necessário levar a panela de pressão embaixo da água ou fazer uso de outros utensílios para liberar a pressão.

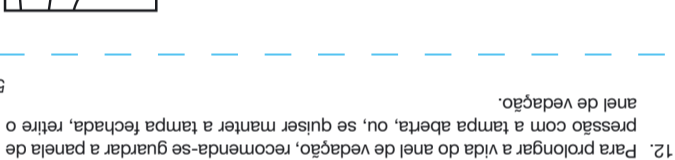
5. **ATENÇÃO: empurre lentamente a haste vermelha do Sistema Verticontrol para frente para liberar a pressão. Se ela for empurrada rapidamente para frente (nível máximo de liberação de vapor), haverá a saída total e rápida da pressão interna, provocando a saída de líquido juntamente com o vapor.**

6. Somente quando a válvula controladora de pressão parar de liberar vapor a sua panela poderá ser aberta.

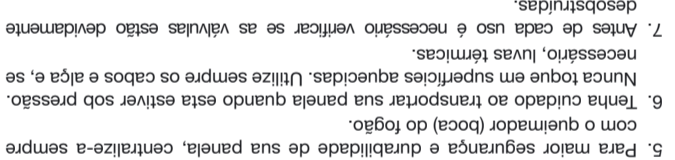
7. **ATENÇÃO: A VÁLVULA CONTROLADORA DE PRESSÃO TEM SAÍDA DE VAPOR VERTICAL**



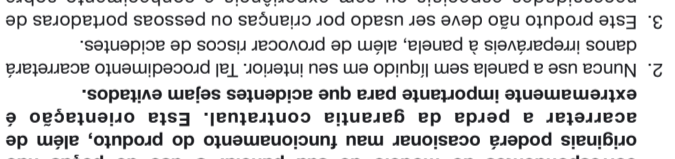
8. Limpe o pino de saída de vapor e a porca com um forte jato de água, ou com o auxílio de uma agulha.



9. Puxe a válvula para retirá-la e limpe-a com água corrente.



10. Retire o anel de vedação antigo, puxando pela aba e descore-o.



11. Introduza o anel de vedação novo, posicionando a bada do anel no recorte da tampa, localizado na direção oposta do cabo. Certifique-se que a "seta ▲" localizada na aba esta direcionada para cima e que a mesma esteja alinhada com a "seta ▼" localizada na tampa.

12. 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.