

ARNO

PT

ES

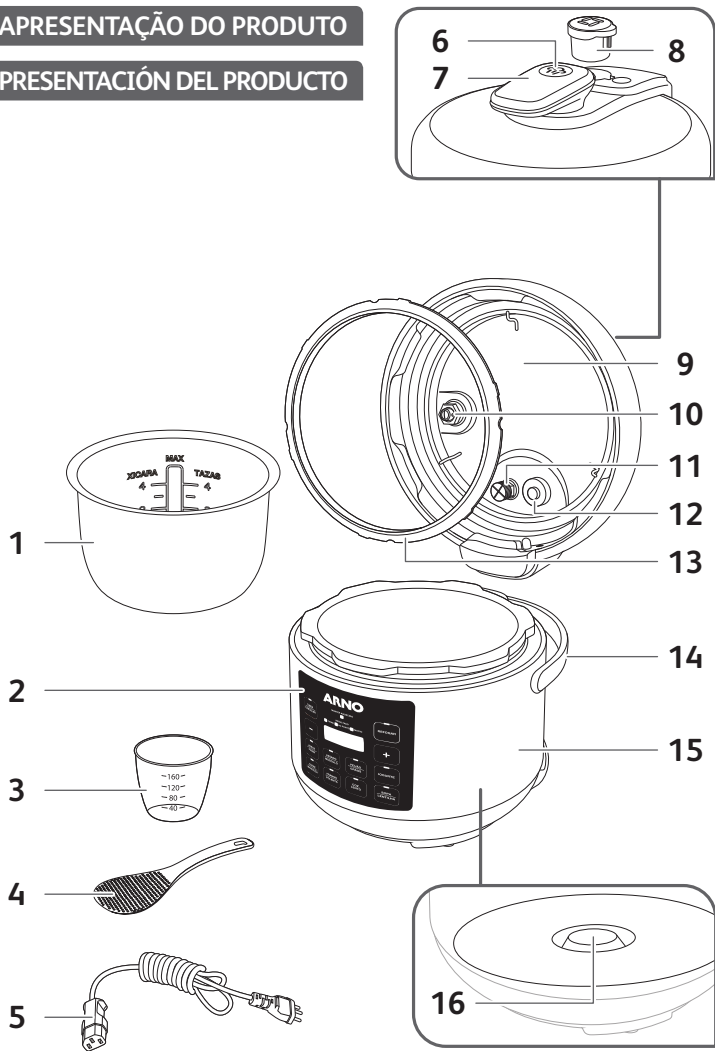


Panela de Pressão Digital Compacta 2.5L-
15 Programas

www.arno.com.br

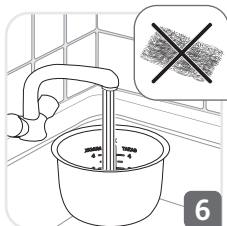
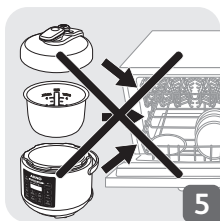
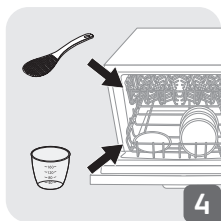
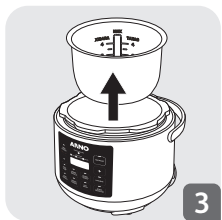
APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



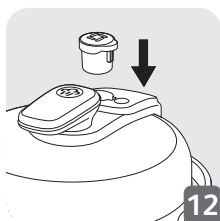
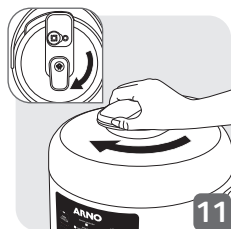
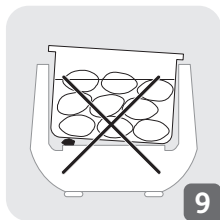
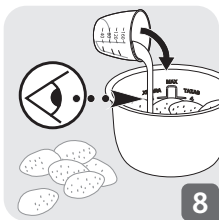
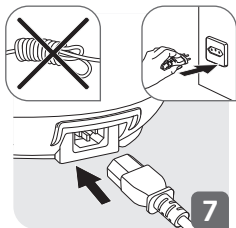
1

Antes do Primeiro Uso
Antes del Primer Uso



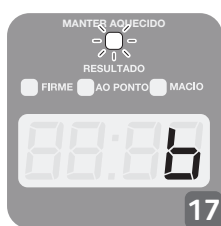
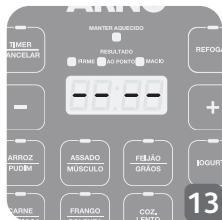
1. Abra a tampa da panela deslizando para a esquerda.
2. Abra a tampa.
3. Retire todos os itens de dentro da panela de pressão elétrica.
4. Lave os acessórios com uma esponja não abrasiva e detergente ou em uma máquina de lavar louça.
5. Não lave o corpo da panela elétrica, a tigela e nem a tampa da panela na máquina de lavar louça.
6. Lave a tigela com uma esponja não abrasiva antes de utilizá-la pela primeira vez.

1. Abra la tapa de la olla deslizándose hacia la izquierda.
2. Abra la tapa.
3. Retire todos los elementos dentro de la olla de presión eléctrica.
4. Lavar los accesorios con una esponja no abrasiva y detergente o en un lavavajillas.
5. No lave el cuerpo de la olla eléctrica, el tazón ni la tapa de la olla en el lavavajillas.
6. Lave el tazón con una esponja no abrasiva antes de utilizarla por primera vez.



7. Não permita que o cabo elétrico esteja enrolado na hora de utilizar a panela de pressão elétrica.
8. Não ultrapasse a marcação limite da tigela.
9. Verifique se a tigela está bem encaixada.
10. Coloque a tigela dentro do corpo da panela, e depois coloque a tampa.
11. Certifique-se de que a tampa da panela tenha sido fechada corretamente.
12. Certifique-se de que a válvula de pressão esteja inserida corretamente.

7. No permita que el hilo esté enrollado a la hora de utilizar la olla de presión eléctrica.
8. No sobrepase el marcado límite del tazón.
9. Compruebe que el tazón esté bien encajado.
10. Coloque el tazón dentro del cuerpo de la olla, y luego coloque la tapa.
11. Asegúrese de que la tapa de la olla se haya cerrado correctamente.
12. Asegúrese de que la válvula de presión esté correctamente insertada.



13. Ligue o aparelho.

14. Selecione a receita desejada.

15. Ajuste o tempo utilizando o botão de "+" para aumentar o tempo e o de "-" para diminuir.

16. Após selecionado o tempo, a palavra "On" aparecerá após 5 segundos no visor, sinalizando que a panela iniciou o aquecimento. Ao aparecer o tempo no visor, a panela está sob pressão.

17. Ao aparecer o número 6, o preparo da receita foi finalizado e ativado o modo manter aquecido.

18. Caso tenha selecionado a receita errada e o preparo tenha começado, segure o botão "timer/cancelar" para cancelar o preparo da receita e retornar ao modo de espera.

13. Enciende el aparato.

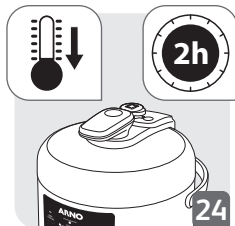
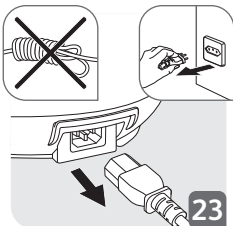
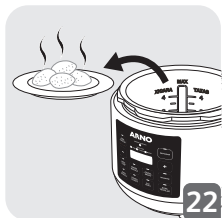
14. Seleccione la receta deseada.

15. Ajuste el tiempo utilizando el botón "+" para aumentar el tiempo y el de "-" para disminuir.

16. Después de seleccionar el tiempo, la palabra "On" aparecerá después de 5 segundos en la pantalla, indicando que la olla ha comenzado el calentamiento. Al aparecer el tiempo en la pantalla, la olla está bajo presión.

17. Al aparecer el número 6, la preparación de la receta fue finalizada y activado el modo de mantener caliente.

18. Si ha seleccionado la receta equivocada y la preparación ha comenzado, sostenga el botón "timer / cancelar" para cancelar la preparación de la receta y volver al modo de espera.



19. Aperte e segure a válvula de pressão para liberar a pressão interna da panela de pressão elétrica.
20. Abra a tampa da panela deslizando para a esquerda. A tampa só vai abrir se toda a pressão interna da panela for liberada.
21. Puxe a tampa da panela para cima para abri-la.
22. Retire a comida da tigela e sirva.
23. Desconecte a tomada da tensão elétrica.
24. Aguarde 2 horas para que o aparelho resfrie antes de limpá-lo.

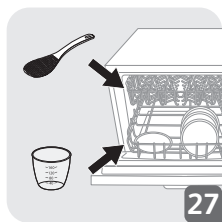
19. Apriete y sostenga la válvula de presión para liberar la presión interna de la olla de presión eléctrica.
20. Abra la tapa de la olla deslizando hacia la izquierda. La tapa sólo se abrirá si se libera toda la presión interna de la olla.
21. Tire de la tapa de la olla hacia arriba para abrirla.
22. Retirar la comida del bol y servirla.
23. Desconecte la toma de tensión eléctrica.
24. Espere 2 horas para que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.



25



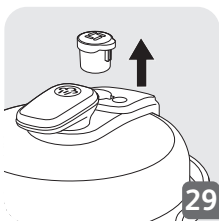
26



27



28



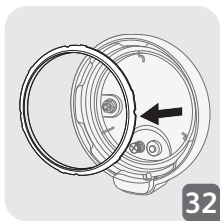
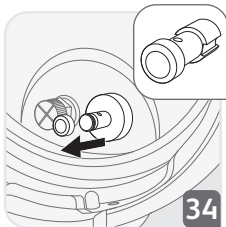
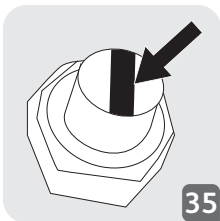
29



30

25. Não lave o corpo da panela diretamente na água.
 26. Não lave o corpo da panela elétrica, a tigela e nem a tampa da panela na máquina de lavar louça.
 27. Lave os acessórios com uma esponja não abrasiva e detergente ou em uma máquina de lavar louça.
 28. Lave a tigela com uma esponja não abrasiva e detergente.
 29. Retire a válvula de pressão para limpar a tampa da panela.
 30. Limpe a parte superior da tampa com um pano úmido.

25. No lave el cuerpo de la olla directamente en el agua.
 26. No lave el cuerpo de la olla eléctrica, el tazón ni la tapa de la olla en el lavavajillas.
 27. Lavar los accesorios con una esponja no abrasiva y detergente o en un lavavajillas.
 28. Lave el tazón con una esponja no abrasiva y detergente.
 29. Retire la válvula de presión para limpiar la tapa de la olla.
 30. Limpie la parte superior de la tapa con un paño húmedo.

**31****32****33****34****35**

31. Limpe a parte interior da panela de pressão com um pano úmido.
32. Lave o anel de vedação. Seque-o completamente antes de recolocá-lo.
33. Retire a válvula de limite de pressão do cano e limpe tanto a válvula como o cano com água. Uma vez seco, certifique-se de que o duto do cano esteja adequadamente limpo antes de reconectar a válvula a ele.
34. Para limpar a válvula de boia, retire a tampa e em seguida retire cuidadosamente a válvula da tampa - e lave-a sob água. Seque-a completamente. Certifique-se de que o duto esteja adequadamente limpo antes de recolocar a válvula de boia em seu lugar.
35. Pressione a parte interna da mola da válvula de segurança para confirmar que ela não esteja entupida.
31. Limpie la parte interior de la olla de presión con un paño húmedo.
32. Enjuague el tapón. Séquelo bien antes de volver a colocarlo.
33. Retire la válvula de límite de presión del tubo y limpie tanto la válvula como el tubo con agua. Una vez seco, asegúrese de que el conducto del tubo esté correctamente limpio antes de volver a conectar la válvula a este.
34. Para limpiar la válvula de flotador, retire la tapa y luego con cuidado retire la válvula de la tapa y enjuáguela con agua. Séquela bien. Asegúrese de que el conducto esté bien limpio antes de volver a colocar la válvula de flotador en su lugar.
35. Presione la parte interior del resorte de la válvula de seguridad para confirmar que no esté obstruida.

Leia atentamente todas as instruções seguintes.

- Utilize o seu aparelho apenas dentro de casa.
- Para a limpeza do seu aparelho, consulte as instruções de utilização. Pode lavar a cuba de cozimento em água quente com sabão. Limpe o corpo do aparelho com um pano úmido.
- Este aparelho não deve ser imerso em água.
- Uma utilização incorreta do seu aparelho e dos seus acessórios pode danificar o aparelho e causar ferimentos.
- Nunca toque nas partes quentes do aparelho. Após a utilização, o elemento de aquecimento preserva algum calor residual.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre

a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.

- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não substitua o cabo de alimentação fornecido por outro cabo.
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:
 - em cantos de cozinha reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
 - em fazendas,
 - pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter similar,
 - em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- O aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência ou conhecimentos, desde que supervisionadas

ou que tenham recebido instruções quanto à utilização do aparelho em total segurança e compreendam bem os potenciais perigos.

- Não permita que as crianças utilizem o aparelho como um brinquedo.
- Não encha o aparelho para além da marca MÁX da cuba. Durante o funcionamento, encha a cuba apenas até meio quando cozinhar alimentos que se dilatam, tais como arroz ou legumes desidratados, reduzindo o volume de água para evitar o risco de derramamento.
- Siga as recomendações relativas ao volume de alimentos e de água para evitar derrames que possam danificar o aparelho e causar ferimentos corporais.
- Antes de utilizar o aparelho, verifique se a válvula flutuante, a válvula de segurança e a válvula do limite de pressão estão limpas (consulte a secção Limpeza e manutenção).
- Não coloque quaisquer objetos estranhos no sistema de descompressão **Jamais substitua as válvulas originais por outras não produzidas pelo fabricante especificamente para este produto, sob o risco de acidentes, perda da garantia e ausência de responsabilidade do fabricante.**

- Abrir a tampa, segure-a sempre pela pega de abertura/fechamento. Coloque o braço no alinhamento das pegas laterais de transporte. Tome cuidado, a água quente pode ficar armazenada entre o anel de vedação e a tampa, o que poderia provocar queimaduras.
- Tenha também cuidado com o risco de queimaduras com o vapor que sai do aparelho no momento da abertura. Primeiro, entreabra a tampa para deixar sair o vapor suavemente.
- Nunca tente forçar a abertura da tampa. Não abra a tampa enquanto o aparelho estiver sob pressão. Para isso, consulte as Instruções de utilização.
- Tendo em conta a diversidade de normas em vigor, se o aparelho for utilizado num outro país que não aquele onde foi comprado, leve-o a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para ser verificado.
- Utilize apenas peças sobressalentes adequadas ao seu modelo. Esta recomendação é particularmente importante no que se refere ao anel de vedação, à cuba de cozimento e à tampa.
- Tenha cuidado para não danificar o anel de vedação. Se ficar danificado, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para o Substituir – ló.
- A fonte de calor para a cozedura está incluída no aparelho.
- Nunca coloque o aparelho num forno aquecido ou sobre uma placa quente. Não coloque o aparelho perto de uma chama viva ou de um objeto inflamável.
- Não aqueça a cuba de cozimento com outra fonte de calor que não seja a placa de aquecimento do aparelho, nem utilize outra cuba. A cuba de cozimento também não pode ser utilizada com outros aparelhos.

- Quando o aparelho estiver sob pressão, não é recomendado mover o aparelho. Nunca toque nas partes quentes do aparelho.
- Para o deslocar, utilize as pegadas previstas para o efeito e luvas de cozinha, se necessário. Nunca utilize a pega da tampa para elevar o aparelho.
- Nunca utilize o aparelho noutras aplicações diferentes daquelas para as quais foi concebido.
- Este aparelho não se destina a esterilização. **Não** o utilize para esterilizar frascos. Certifique-se de que o aparelho está correctamente fechado antes de aumentar a pressão (consulte as Instruções de utilização).
- Nunca utilize o aparelho vazio, sem a cuba ou líquido no interior da mesma. Se o fizer, poderá provocar danos sérios no aparelho.
- Quando cozinhar carne com pele grossa (por exemplo, língua de vaca), depois de terminada o cozimento não fure a pele, caso tenha uma aparência inchada, pois poderá queimar-se. Fure-a antes de começar o preparo.
- Quando cozinhar alimentos de textura espessa (grão, frutas cristalizadas, etc.) agite suavemente o aparelho antes de o abrir para evitar que os alimentos esguichem ou que os sucos do cozimento salpiquem quando abrir.
- Não utilize o aparelho para fritar alimentos em óleo. Só é permitido tostar/dourar.
- No modo de dourar, tenha cuidado com os riscos de queimaduras devido aos respingos quando adicionar alimentos ou ingredientes na cuba quente.
- Durante o cozimento e durante a liberação automática de pressão no fim da cozedura, o aparelho libera calor e vapor. Nesse momento, afaste bem o rosto e as mãos do aparelho, para não sofrer queimaduras. Não toque na tampa durante o cozimento.
- Não coloque qualquer elemento (pano ou outro) entre a tampa e o corpo do aparelho para manter a tampa aberta, pois poderá provocar uma deformação permanente do anel vedação.
- Nunca toque nos dispositivos de segurança, exceto durante a limpeza e a manutenção do aparelho, que devem ser realizadas de acordo com as instruções fornecidas.
- Mantenha sempre limpos a parte inferior da cuba de cozimento e o elemento de aquecimento. Mantenha o elemento central do tabuleiro de aquecimento móvel.

- **Não encha o aparelho sem a cuba de cozimento instalada.**
- Utilize uma colher de plástico ou madeira para não danificar o revestimento antiaderente da cuba. Nunca corte os alimentos diretamente na cuba de cozimento.
- Se for libertada uma quantidade significativa de vapor do rebordo da tampa, desligue imediatamente o cabo de alimentação e verifique a limpeza do aparelho. Se for necessário, envie o aparelho para um Serviço de Assistência Técnica autorizado para ser reparado.
- Não segure o aparelho pelas pegas da cuba amovível. Utilize sempre as duas pegas laterais situadas no corpo do aparelho, utilizando luvas de cozinha, se o aparelho estiver quente. Para uma maior segurança, certifique-se de que a tampa está bloqueada antes de qualquer transporte.
- Se, durante uma cozimento sob pressão, for continuamente liberada pressão pela válvula silenciosa do aparelho (durante mais de um minuto), envie o aparelho para um Serviço de Assistência Técnica autorizado para ser reparado.
- Não utilize um aparelho danificado; envie-o para o Serviço de Assistência Técnica autorizado.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES.

- Utilize apenas as peças sobressalentes disponibilizadas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- A garantia não abrange o desgaste normal da cuba de cozimento.
- Leia atentamente as instruções deste manual antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. A utilização em desconformidade com as presentes instruções acarretará na ausência de responsabilidade do fabricante por danos, bem como na perda da garantia do produto.
- Em conformidade com os regulamentos em vigor, o aparelho deve ser preparado e tornado inutilizável (desligando-o e cortando o cabo de alimentação) antes de ser eliminado.

PROTEÇÃO DO AMBIENTE EM PRIMEIRO LUGAR!



O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

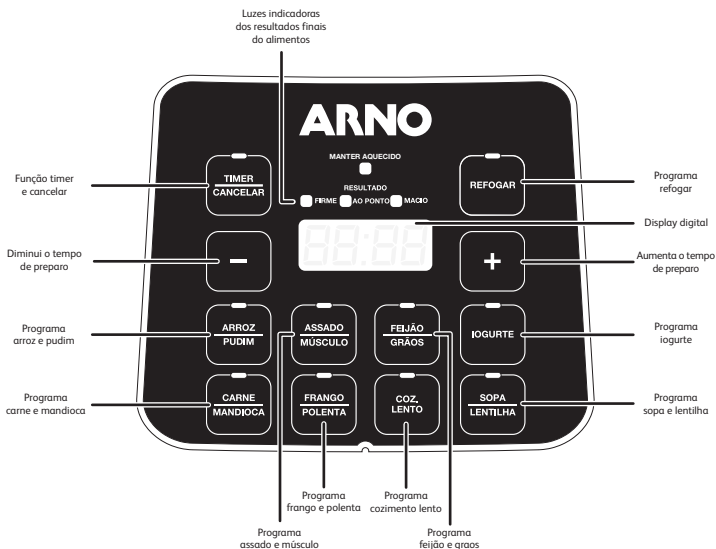


Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

DESCRIÇÃO

- 1 Tigela
- 2 Painel Digital
- 3 Copo Medidor
- 4 Concha de Arroz
- 5 Cabo Elétrico
- 6 Botão de Liberação de Vapor
- 7 Alça da Tampa
- 8 Válvula de Limite de Pressão
- 9 Tampa
- 10 Válvula de segurança
- 11 Capa da válvula de limite de pressão
- 12 Válvula de boia
- 13 Anel de vedação
- 14 Alça da Panela
- 15 Corpo da panela
- 16 Elemento aquecedor

PAINEL DE CONTROLE



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Tire o aparelho da embalagem. Guarde o cartão de garantia e não se esqueça de ler as instruções de operação antes de usar o aparelho pela primeira vez.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana. Retire todo o material de embalagem de dentro do aparelho: sacos plásticos, acessórios (concha de arroz e copo medidor) - fig. 3
- Remova o adesivo promocional sobre o aparelho antes de usá-lo pela primeira vez.

A Tampa

- Para abrir a tampa, segure a alça, gire-a para a esquerda, erga e puxe a tampa - fig 1-2

Limpeza

- Enxágue a tigela de cozimento usando detergente suave. Nunca use produtos de limpeza ásperos, abrasivos ou químicos.
- Atenção: só os acessórios podem ir à lava-louça.

Utilização do aparelho pela primeira vez

- Desenrole o cabo elétrico e o conecte a uma tomada na tensão elétrica corresponde indicada no aparelho. - fig. 7.

INSTRUÇÕES DE USO

Modo de espera

- +Uma vez o aparelho conectado à tensão elétrica, a campainha faz um som de «BIP», o painel digital acende. Depois de 1 segundo, a tela exhibe "-- --" fig. 13.

Retire a tigela e adicione os ingredientes

- Retire a tigela.
- Ponha os ingredientes na tigela.
- Observe que o nível dos alimento e líquidos não devem ultrapassar o nível máximo da tigela. - fig. 8.

Coloque o tigela no aparelho.

- Limpe o fundo da tigela e remova qualquer resíduo da chapa de aquecimento. Coloque, então, a tigela no aparelho - fig. 9-10.
- Não use o aparelho sem a tigela.

Feche e trave a tampa.

- Confirme que o anel de vedação está colocado com firmeza sobre a capa de suporte do anel de vedação.
- Feche a tampa sobre o aparelho e vire-a para a direita - fig. 11.

Coloque a válvula de limite de pressão

- Posicione a válvula de limite de pressão e certifique-se de que esteja inserida corretamente. Observe que a válvula não faz clique ao encaixar e permanece certa folga. Confirme que a válvula de limite de pressão está abaixada antes de dar início ao cozimento por pressão (vide a descrição do aparelho) - fig. 12.

COZIMENTO POR PRESSÃO

Todas as seguintes funções são programas de cozimento por pressão: **ARROZ, PUDIM, CARNE, MANDIOCA, ASSADO, MÚSCULO, FRANGO, POLENTA, FEIJÃO, GRÃOS, SOPA e LENTILHA.**

Para usar algum desses programas de cozimento a vapor:

- Abra a tampa do aparelho
- Coloque os ingredientes na tigela de cozimento removível - fig. 8. Certifique-se de que a comida não ultrapasse o nível máximo.
- Feche a tampa e gire-a em sentido horário até vedar (fig. 11).
- Selecione o programa de cozimento por pressão desejado.
- O LED do programa selecionado se acenderá e a tela exibirá um tempo de cozimento padrão - fig. 14.
- Você pode regular o tempo de cozimento com os botões +/- - fig. 15. Para certos modos de cozimento, ao mudar o tempo, o indicador de sabor de cozimento passará de Firme (para cozimento rápido) para Macio (para cozimento mais longo).

- Uma vez selecionado o tempo de cozimento, aguarde 5 segundos, a panela de pressão emitirá um bip e o ciclo de cozimento terá início.- fig. 16.
- Ao fim do tempo de cozimento, você vai ouvir 3 bipes e o produto passará automaticamente ao modo Manter Aquecido. A luz indicadora de Manter Aquecido se acenderá e a tela exibirá «b» - fig. 17.
- Você pode cancelar o ciclo de cozimento ou o modo Manter Aquecido a qualquer momento, pressionando TIMER/ CANCELAR por 3 segundos - fig. 18.
- Ao fim do cozimento, pressione o botão de Liberação de Vapor - fig. 19, para descarregar a pressão.
- Abra a tampa girando-a para a esquerda e puxe para cima.

Quando a pressão no aparelho aumentar, a válvula de limite de pressão se elevará. A trava de segurança na tampa é, então, ativada e a tampa não poderá ser aberta durante o cozimento. Nunca tente abrir a tampa durante o cozimento à pressão.

Ao usar a panela de pressão nas primeiras vezes, talvez você note um ligeiro vazamento no indicador do nível de pressão e no anel de vedação. Isso é normal e vai acontecer quando a pressão se elevar.

Também pode acontecer certo vazamento na abertura da válvula de pressão durante o cozimento.

É normal que uma pequena quantidade de vapor seja liberada durante o cozimento (pois a válvula é uma válvula de segurança).

COZIMENTO SEM PRESSÃO

FUNÇÃO REFOGAR

- Abra a tampa do aparelho e **mantenha-a aberta**.
- Selecione a função REFOGAR, a luz do LED se acende e a panela de pressão está pronta para ser usada.
- A tela exibirá um tempo padrão de cozimento de «00:30» e dará início ao pré-aquecimento.
- Para usar a função REFOGAR, você pode adicionar primeiro óleo e depois os ingredientes, ou também pode adicionar o óleo e os ingredientes ao mesmo tempo.
- Recomendamos não usar o Refogar por mais de 30 minutos, para evitar que a temperatura do óleo suba demais.

- Você pode cancelar a função Refogar a qualquer momento, pressionando **TIMER / CANCELAR** por 3 segundos.

COZIMENTO LENTO

- Abra a tampa do aparelho
- Coloque os ingredientes na tigela.
- Feche a tampa e gire-a em sentido horário até vedar.
- Selecione o programa **COZIMENTO LENTO**.
- O LED de **COZIMENTO LENTO** se acenderá e a tela exibirá o tempo de cozimento de «4:00».
- Você pode regular o tempo de cozimento com incrementos de 30 minutos com os botões +/-.
- Uma vez selecionado o tempo de cozimento, a panela de pressão emitirá um bip e o ciclo de cozimento terá início.
- Ao fim do tempo de cozimento, você vai ouvir 3 bipes e o produto passará automaticamente ao modo Manter Aquecido.
- Você pode cancelar o ciclo de cozimento ou o modo Manter Aquecido a qualquer momento, pressionando **TIMER / CANCELAR** por 3 segundos.

IOGURTE

- Abra a tampa do aparelho.
- Coloque os ingredientes na tigela.
- Feche a tampa e gire-a em sentido horário até vedar.
- Selecione o programa **IOGURTE**.
- O LED de **IOGURTE** se acenderá e a tela exibirá o tempo de cozimento de «12:00».
- Você pode regular o tempo de cozimento por incrementos de 30 minutos com os botões +/- . Ao mudar o tempo, o indicador de sabor de cozimento passará de Firme (para cozimento rápido) para Macio (para cozimento mais longo).
- Uma vez selecionado o tempo de cozimento, a panela de pressão emitirá um bip e o ciclo de cozimento terá início.
- Você pode cancelar o ciclo de cozimento a qualquer momento, pressionando **TIMER / CANCELAR** por 3 segundos.

TIMER/CANCELAR

Você pode usar a função TIMER/CANCELAR para programar o aparelho para começar a cozinhar mais tarde. Para usar esta função:

- Selecione TIMER/CANCELAR. A tela exibirá o tempo padrão de «00:30».
- Use +/- para ajustar o tempo com incrementos de 30 minutos.
- Selecione o programa de cozimento desejado.
- A função TIMER iniciará depois de 5 segundos.

Nota:

– **Você pode pressionar Timer/Cancelar por 3 segundos para interromper o ciclo de cozimento a qualquer momento.**

MANTER AQUECIDO

- A função Manter Aquecido é acionada automaticamente ao fim dos programas, exceto IOGURTE e REFOGAR.
- Ao ser acionada a função Manter Aquecido, a tela exibirá há quanto tempo a função Manter Aquecido está ativa.
- Pressione Timer/Cancelar a qualquer momento para cancelar o modo de manter aquecido.
- A duração máxima do Manter Aquecido é de 24 horas. Ao fim das 24 horas, o aparelho desligará automaticamente.

Nota: O modo Manter Aquecido não está disponível para os seguintes programas: REFOGAR, IOGURTE.

LIBERAÇÃO DO VAPOR

- Quando a pressão no aparelho aumentar, a válvula de boia se elevará. A trava de segurança na tampa é, então, ativada e a tampa não poderá ser aberta durante o cozimento. Nunca tente abrir a tampa durante o cozimento à pressão.
- É normal que uma pequena quantidade de vapor seja liberada quando a pressão aumenta e durante o cozimento. Isso pode acontecer pela válvula de boia, pela válvula de limite de pressão ou pelo anel de vedação (todas eles dispositivos de segurança).

- A pressão pode ser descarregada de 2 modos diferentes no fim do cozimento:

Descarga automática: A panela de pressão se resfriará sozinha e a pressão será descarregada automaticamente. Durante a descarga automática, alguns alimentos podem ser cozinhados em excesso, devido à pressão remanescente na tigela. Use a descarga manual se quiser interromper o processo de cozimento imediatamente.

Descarga manual: Pressione o botão continuamente a qualquer momento depois que o ciclo de cozimento estiver completo. O vapor será liberado em poucos minutos.

- Não toque na válvula de limite de pressão
- Você só pode destravar a tampa depois que a pressão for liberada. Isso pode durar vários minutos. Antes de destravar a tampa, confirme antes que a válvula de boia está abaixada.
- Você poderá, então, abrir a tampa e retirar a comida.
- Ao abrir o aparelho, sempre incline a tampa para longe do seu rosto e dos braços, a fim de evitar queimaduras.

IMPORTANTE: Tome cuidado com o vapor quente que sai da tigela. Mantenha o rosto e as mãos longe da liberação do vapor.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Uma vez que a comida esteja pronta, desconecte o aparelho para limpá-lo - fig. 23. É recomendado limpar o aparelho após cada utilização.
- Aguarde 2 horas para que o aparelho esfrie antes de limpá-lo - fig. 24.
- Limpe o corpo da panela e a parte interna da tampa com um pano úmido. Não mergulhe o aparelho em água ou derrame água nele - fig. 25, 30-31.
- Lave o anel de vedação. Seque-o completamente antes de recolocá-lo - fig. 32.
- Para limpar a válvula de boia, retire a tampa e em seguida retire cuidadosamente a válvula da tampa - fig. 34 - e lave-a sob água. Seque-a completamente. Certifique-se de que o duto esteja adequadamente limpo antes de recolocar a válvula de boia em seu lugar.
- Pressione a parte interna da mola da válvula de segurança para confirmar que não esteja entupida - fig. 35.
- Limpe a tigela e os acessórios. Só os acessórios podem ir à lava-louça - fig. 26-27. Não use palha de aço para limpar a tigela, pois ele pode danificar a camada antiaderente da tigela. - fig. 28.

- Retire a válvula de limite de pressão do cano e limpe tanto a válvula como o cano com água. Uma vez seco, certifique-se de que o duto do cano esteja adequadamente limpo antes de reconectar a válvula a ele - fig. 33.
- Não submerja o aparelho na água. Use sempre a tigela fornecida. Não derrame água diretamente no aparelho - fig. 25.
- Se você mergulhar sem querer o aparelho em água ou entornar água diretamente sobre o elemento aquecedor (quando a tigela não estiver no lugar), leve-o à assistência técnica autorizada para conserto.
- Limpe seu aparelho após cada utilização.
- Troque o anel de vedação a cada 2 anos.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS E REPARO

| Problema comum | Causa possível | O que fazer |
|--|---|--|
| Não consigo tirar a tampa. | Há pressão não liberada dentro da panela. | a. Aguarde até que se conclua a descarga automática de pressão. b. Pressione o botão de descarga até que toda a pressão seja liberada. |
| | A válvula de boia está entupida e não libera a pressão automaticamente. | a. Puxe com cuidado a válvula de boia para baixo, inserindo um pauzinho ou um objeto longo na abertura da válvula de boia. Se não funcionar, leve a panela para a assistência técnica autorizada. b. Limpe e enxugue a válvula de boia antes de tornar a usar a panela. |
| Não consigo fechar a tampa corretamente. | A panela está quente e com pressão. | Aguarde que a panela esfrie um pouco. |
| | O anel de vedação foi posicionado incorretamente. | Posicione corretamente o anel de vedação. |
| | A válvula de boia está entupida e não pode mergulhar automaticamente. | Puxe a válvula de boia para baixo, inserindo um pauzinho ou um objeto longo na abertura da válvula de boia. |
| Está vazando ar da tampa. | O anel de vedação está danificado. | Leve a panela à assistência técnica autorizada, para obter um anel de vedação substituto. |
| | O anel de vedação tem algo grudado. | Remova o que está grudado e coloque corretamente o anel de vedação. |
| | O anel de vedação foi posicionado incorretamente. | Posicione corretamente o anel de vedação. |
| Há vazamento de pressão ao redor do anel de vedação. | Um mau funcionamento do controle está causando o vazamento de pressão. | Leve a panela a uma assistência técnica autorizada. |

| Problema comum | Causa possível | O que fazer |
|--|---|---|
| O regulador de pressão está vazando pressão com força demais. | Um mau funcionamento do controle está causando o vazamento de pressão. | Envie a panela a uma assistência técnica autorizada. |
| | O regulador de pressão está instalado incorretamente. | Instale corretamente o regulador de pressão. |
| A válvula de boia está soltando pressão sem parar. | Tem algo grudado na abertura da válvula de boia. | Remova o que está grudado. |
| | A válvula de boia está entupida. | Puxe a válvula de boia para baixo, inserindo um pauzinho ou um objeto longo na abertura da válvula de boia. |
| A comida é mal cozinhada ou leva tempo demais para cozinhar. | a. Mau funcionamento do sensor de pressão b. Mau funcionamento do controle | Leve a panela a uma assistência técnica autorizada. |
| A válvula de boia começa a soltar grande quantidade de pressão antes de parar completamente. | O ar dentro da panela está esfriando. | Isso é normal. |
| O regulador de pressão solta pressão de maneira intermitente durante o cozimento. | Isso acontece para manter constante a temperatura na panela. | Isso é normal. |
| O display digital exibe «E1». | Mau funcionamento do sensor do fundo | Envie a panela a uma assistência técnica autorizada. |

| Função | Resultado final | Tempo padrão | Intervalo de tempo | Mudança de tempo de cada função (min) | Timer | Temperatura padrão (°C) | Posição da tampa |
|------------------|-----------------|--------------|--------------------|---------------------------------------|-----------|-------------------------|----------------------------|
| Cozimento Lento | Ao ponto | 4h | 30 min - 20h | 30 | 30min-12h | 90 | Tampa fechada e destravada |
| Iogurte | Firme | 8h | 30 min - 24h | 30 | Não | 42 | |
| | Ao ponto | 12h | 30 min - 24h | 30 | Não | 42 | |
| | Macio | 24h | 30 min - 24h | 30 | Não | 42 | |
| Refogar | Macio | 30 min | 0 - 30 min | 1 | Não | 170 | Tampa aberta |
| Carne | Firme | 20 min | 0 min - 4h | 1 | 30min-12h | 114 | Tampa fechada e travada |
| | Ao ponto | 35 min | 0 min - 4h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Macio | 45 min | 0 min - 4h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| Frango | Firme | 20 min | 0 min - 4h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Ao ponto | 25 min | 0 min - 4h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Macio | 30 min | 0 min - 4h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| Arroz | Firme | 8 min | 0 min - 4h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Ao ponto | 12 min | 0 min - 4h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Macio | 15 min | 0 min - 4h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| Sopa | Firme | 20 min | 0 min - 4h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Ao ponto | 30 min | 0 min - 4h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Macio | 50 min | 0 min - 4h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| Feijão | Firme | 25 min | 0 min - 4h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Ao ponto | 30 min | 0 min - 4h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Macio | 40 min | 0 min - 4h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| Assado/ Músculos | Firme | 50 min | 0 min - 4h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Ao ponto | 60 min | 0 min - 4h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Macio | 70 min | 0 min - 4h | 1 | 30min-12h | 114 | |

ARNO GARANTIA LIMITADA

PT

**www.arno.com.br**

Este aparelho é **reparável** pela ARNO, durante e após o período de garantia.

Acessórios, consumíveis e peças de substituição podem ser adquiridos diretamente pelo consumidor final, caso estejam disponíveis localmente, tal como indicado no site da ARNO www.arno.com.br

Garantia

Este aparelho é garantido pela ARNO, nos países mencionados na lista de Garantia ARNO anexa, contra qualquer defeito de fabricação ou nos materiais, durante o período **12 meses a partir da data de compra em Brasil (legal de 3 meses e contratual de 9 meses)**. A Garantia dada pela ARNO enquanto fabricante, é um benefício adicional que não afeta os direitos legais do consumidor. A Garantia do fabricante cobre todos os custos inerentes à restituição do artigo defeituoso de forma a ficar em conformidade com as suas especificações de origem, mediante reparação ou substituição de qualquer peça defeituosa, e à mão-de-obra necessária. Sendo opção da ARNO proceder à troca de um aparelho defeituoso por um equivalente ou superior em vez da sua reparação. A única obrigação da ARNO limita-se à substituição ou reparação do aparelho.

Condições e exclusões

A garantia ARNO apenas se aplica durante o período de 12 meses (legal de 3 meses e 9 meses contratual), e é válida apenas mediante apresentação da prova de compra. O aparelho pode ser entregue diretamente num Serviço de Assistência Técnica autorizada ou ser devidamente embalado e enviado por correio registrado para um Serviço de Assistência Técnica autorizado. A lista completa dos Serviços de Assistência Técnica autorizados em cada país, encontra-se disponível no site da ARNO (www.arno.com.br) ou pode também ser obtida ligando para o número do Clube do Consumidor indicado na Lista de Países.

A ARNO não tem obrigação de proceder à reparação ou substituição do aparelho caso não seja acompanhado por uma prova de compra válida.

Esta garantia não abrange danos que sejam resultantes de má utilização, negligência, não cumprimento das instruções ARNO, utilização com corrente ou voltagem diferente da indicada na placa de dados do aparelho, modificação ou reparação não autorizada do aparelho.

Também não cobre o desgaste natural do aparelho, nem manutenção ou substituição de consumíveis, nem:

- Utilização de certos tipos de água ou produtos não adequados
- Calçário (a descalcificação do aparelho deve ser feita de acordo com as instruções mencionadas no manual)
- Entrada de água, pó ou insetos no interior do aparelho (exceto nos aparelhos concebidos com características especificamente concebidas para os insetos)
- Danos mecânicos, sobrecarga
- Danos ou avarias devido à utilização duma voltagem não adequada
- Acidentes incluindo fogo, inundação, raios, trovoadas ...
- Utilização profissional ou comercial
- Danos das partes de vidro ou porcelana do aparelho
- Substituição dos consumíveis

Esta garantia não se aplica a aparelhos que tenham sido modificados, nem a danos derivados da utilização ou manutenção incorreta, embalagem defeituosa ou danos durante o transporte.

A garantia ARNO apenas se aplica a aparelhos adquiridos num dos países constantes da Lista de Países, e utilizados apenas para uso doméstico. Em caso de utilização do aparelho num país diferente daquele em que foi comprado:

- a) A garantia ARNO não se aplica em caso de não conformidade do produto adquirido com as normas do país, tais como voltagem, frequência, potência de corrente ou outras especificações técnicas
- b) O processo de reparação dos produtos adquiridos fora do país de utilização pode ser mais demorado caso o artigo em questão não seja comercializado pela ARNO localmente
- c) No caso de o aparelho não ter reparação no país em que está a ser utilizado, a garantia ARNO limita-se à substituição por um aparelho equivalente ou por um aparelho com valor semelhante, sempre que possível.

Direitos dos Consumidores

A garantia ARNO não afeta os direitos legais dos consumidores, e os seus direitos não podem ser excluídos nem limitados, nem o direito de reclamar junto da loja onde adquiriu o aparelho. Esta garantia confere aos consumidores direitos legais específicos, e o consumidor pode também ter outros direitos legais que podem variar consoante a região ou país. Fica ao critério do consumidor poder reivindicar estes direitos.

Data da compra:..... Carimbo do revendedor:.....

Nome do Produto:.....

Nome e endereço do revendedor:.....

.....

Lea con atención las siguientes instrucciones en su totalidad.

- Utilice el aparato solamente en interiores.
- Para limpiar el aparato, consulte las instrucciones de uso. Puede lavar el bol en agua caliente con jabón. Limpie el cuerpo del aparato con ayuda de un paño húmedo.
- Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua.
- Una mala utilización del aparato y sus accesorios puede dañarlo y provocar lesiones.
- No toque nunca las partes calientes del aparato. Después de utilizarlo, el elemento calentador presenta un calor residual.
- Para su seguridad, este aparato cumple con las normas y reglamentaciones aplicables (Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas sin experiencia o conocimiento, a menos que sean supervisadas por una persona responsable por su seguridad, o hayan sido instruídas sobre el uso correcto del aparato.

Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, en un Servicio Técnico autorizado, No sustituya el cable de alimentación suministrado por ningún otro cable.
- Este aparato se ha diseñado únicamente para uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
 - en espacios de descanso o cocinas para el personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
 - en granjas,
 - por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos tipo residencia,
 - en casas de turismo rural.
- Los niños no deben utilizar el aparato. Manténgalo con su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de conocimientos y experiencia suficientes, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No llene el aparato por encima de la marca MAX de la olla. En caso de cocinar alimentos que se dilaten durante la cocción, como el arroz o las verduras deshidratadas, llene la olla solamente hasta la mitad; **reduzca** el volumen de agua para evitar el riesgo de desbordamiento.
- Respete las recomendaciones relativas al volumen de alimentos y agua para evitar el desbordamiento, lo que podría dañar el aparato y provocar lesiones corporales.
- Antes de usar el aparato, compruebe que la válvula de flotador, la válvula de seguridad y la válvula limitadora de presión estén limpias (ver sección “Limpieza y mantenimiento”).
- No coloque objetos extraños en el sistema de salida de presión. No reemplace las válvulas.
- Al abrir la tapa, sujétela siempre por el asa de apertura/cierre. Coloque sus brazos en línea con las asas laterales destinadas a trasladar el aparato. Es posible que quede agua hirviendo atrapada entre el soporte de la junta de estanqueidad y la tapa y correría riesgo de quemarse.
- Asimismo, tenga cuidado para no quemarse con el vapor que el producto expulsará al abrirlo.

Primero, gire solo un poco la tapa para dejar que salga el vapor lentamente.

- Nunca intente forzar la apertura de la tapa. No abra la tapa mientras el producto esté a presión. Para ello, remítase a las “Instrucciones de Uso”.
- Teniendo en cuenta la diversidad de normas en vigor, si utiliza el aparato en un país distinto al de compra, llévelo a revisar por el servicio técnico autorizado.
- Utilice únicamente piezas de recambio que se ajusten a su modelo. Este aspecto es especialmente importante por lo que se refiere al anillo de sellado, la olla de cocción y la tapa metálica.
- Tenga cuidado para no dañar la junta de sellado. En caso de que estuviera dañada, deberá sustituirla en un Centro de Servicio Oficial.
- La fuente de calor para la cocción está incluida en el aparato.
- No coloque nunca el aparato en un horno caliente o sobre una placa de calor. No coloque nunca el aparato cerca de una llama abierta o de un objeto inflamable.
- No caliente la olla de cocción mediante una fuente de calor diferente de la placa de calor del aparato ni utilice nunca ninguna otra olla. No utilice tampoco la olla de cocción con otros aparatos.
- No se recomienda al mover el aparato cuando éste se encuentre sometido a presión. No toque nunca las partes calientes del aparato. Para moverlo, utilice las asas habilitadas a tal fin y póngase guantes aislantes de calor en caso necesario. No utilice nunca el asa de la tapa para levantar el aparato.
- No utilice nunca el aparato para otro tipo de funciones diferentes de aquellas para las que se ha diseñado.
- Este aparato no es un esterilizador. **No** lo utilice para esterilizar tarros.
- Asegúrese de que el aparato esté correctamente cerrado antes de aumentar la presión (consulte las “Instrucciones de Uso”).
- No utilice nunca el aparato vacío, sin la olla o sin líquido dentro de esta: dichas operaciones podrían dañarlo gravemente.
- Cuando cocine carnes con piel gruesa (por ejemplo, lengua de ternera), no perforo la piel si ésta se ha inflado durante la cocción: correría riesgo de quemarse. Recuerde perforarla antes de la cocción.

- Cuando cocine alimentos con textura gruesa (garbanzos, ruibarbo, frutas confitadas, etc.) sacuda suavemente el aparato antes de abrirlo, para evitar que salte líquido de los alimentos o que los jugos liberados durante la cocción salpiquen al abrir.
- No utilice el aparato para freír alimentos en aceite: este solo permite dorarlos o sofreírlos.
- Si utiliza el aparato para dorar, tenga cuidado al añadir alimentos o ingredientes a la olla caliente, con el fin de no quemarse a causa de las salpicaduras.
- Durante la cocción, y al liberar automáticamente la presión al final de la misma, el aparato desprende calor y vapor. Para no quemarse, mantenga la cara y las manos suficientemente lejos del aparato en dicho momento. No toque la tapa durante la cocción.
- No manipule nunca los dispositivos de seguridad, excepto durante las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato realizadas de acuerdo con las instrucciones facilitadas.
- No intente nunca forzar la apertura de la tapa. No abra la tapa mientras el producto esté sometido a presión.
- Procure que la parte inferior de la olla de cocción y el elemento de calor estén siempre limpios. Procure que el elemento central de la bandeja de calor se mantenga móvil.
- **No llene el aparato sin haber instalado en él la olla de cocción.**
- Utilice una cuchara de plástico o de madera para no dañar el revestimiento antiadherente de la olla. No corte nunca los alimentos directamente en la olla de cocción.
- Si hay un escape grande de vapor por el borde del aparato, desenchufe el cable de alimentación inmediatamente y compruebe la limpieza del mismo. En caso necesario, envíelo a un Centro de Servicio autorizado para su reparación.
- No traslade el aparato sujetándolo por las asas de la olla extraíble. Utilice siempre las dos asas laterales situadas en el cuerpo del aparato, usando guantes aislantes de calor en caso de que esté caliente. Para mayor seguridad, asegúrese de que la tapa esté bloqueada antes de trasladarlo.
- En caso de que, durante la cocción a presión, se libere presión continuamente a través de la válvula silenciosa del aparato (durante más de 1 minuto), llévelo a un centro de servicio autorizado para su reparación.
- No utilice un aparato dañado: llévelo a su centro de servicio autorizado.

GUARDAR CUIDADOSAMENTE ESTOS CONSEJOS.

- Utilice solamente piezas de recambio suministradas por un Centro de Servicio Autorizado.
- La garantía no es aplicable a un desgaste anormal de la olla de cocción.
- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez. Cualquier uso no conforme con las instrucciones conllevará la anulación de la garantía del fabricante y eximirá a este de cualquier responsabilidad.
- De acuerdo con la normativa vigente, antes de deshacerse del aparato deberá prepararlo adecuadamente y dejarlo inutilizado (desenchufando y cortando el cable de alimentación).

ii PARTICIPE EN LA CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE !!



① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

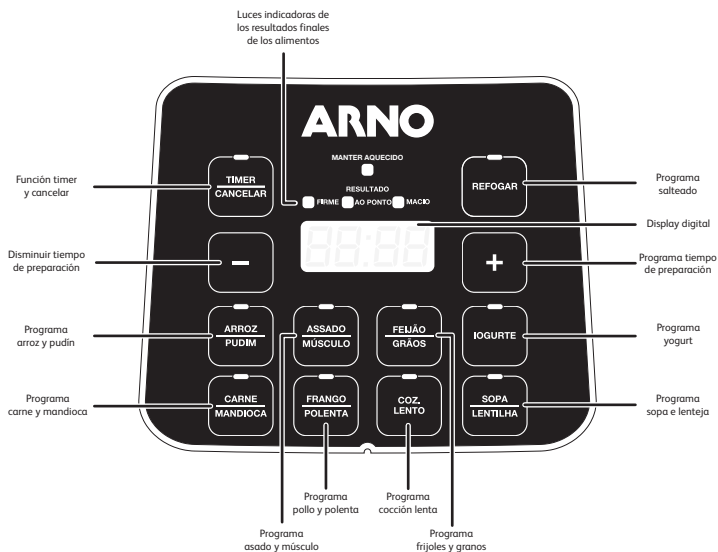


➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

DESCRIPCIÓN

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1 Olla | 10 Válvula de seguridad |
| 2 Panel de control | 11 Tapa de la válvula de alivio de presión |
| 3 Taza de medición | 12 Válvula de flotador |
| 4 Cuchara para arroz | 13 Tapón |
| 5 Cable eléctrico | 14 Cable de electricidad |
| 6 Botón de liberación de vapor | 15 Base |
| 7 Mango para la tapa | 16 Elemento calefactor |
| 8 Válvula de alivio de presión | |
| 9 Tapa | |

PANEL DE CONTROL



ANTES DEL PRIMER USO

ES

- Saque el aparato de su embalaje. Conserve su garantía y recuerde leer el instructivo de uso antes de utilizar el aparato por primera vez.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana. Retire todos los materiales de embalaje del interior del aparato: bolsas de plástico, accesorios (cuchara para arroz, taza de medición y canasta vaporera). Fig. 3.
- Retire la etiqueta de promoción del aparato antes de utilizarlo por primera vez.

La tapa

- Para abrir la tapa, agarre el mango, gírelo hacia la izquierda, levante y tire de la tapa. Fig. 1-2.

Limpieza

- Enjuague el recipiente de cocción con un detergente suave para vajilla. No use limpiadores abrasivos, químicos o ásperos en ningún momento.
- Tenga en cuenta que solo los accesorios son aptos para el lavavajillas.

Uso del aparato por primera vez

- Desenrolle el cable de alimentación y enchúfelo a un tomacorriente con conexión a tierra - fig. 7.

INSTRUCCIONES DE USO

Modo de suspensión

- Una vez que el dispositivo está conectado a la fuente de alimentación, el zumbador hace un sonido "BEEP", el panel digital se ilumina. Después de 1 segundo, la pantalla muestra "-- --" fig. 13

Tome la olla y añada los ingredientes.

- Retire la olla.
- Ponga los ingredientes en la olla.
- Tenga en cuenta que el nivel de alimentos y líquidos nunca debe superar la marca de nivel máximo en la olla – fig. 8.

Coloque la olla en el aparato.

- Limpie el fondo de la olla y retire cualquier residuo de comida de la placa calentadora. A continuación, coloque la olla en el aparato – fig. 9-10.
- No utilice el aparato sin la olla.

Cierre y asegure la tapa.

- Compruebe que el tapón esté bien colocado en su soporte.
- Cierre la tapa del aparato y gírela hacia la derecha. Fig. 11.

Coloque la válvula de alivio de presión.

- Posicione la válvula de alivio de presión y asegúrese de que está activada. Tenga en cuenta que la válvula no encaja por completo, por lo que permanecerá un poco floja. Antes de iniciar la cocción a presión, compruebe que la válvula de alivio de presión se encuentre hacia abajo (véase la descripción del aparato). Fig. 12.

COCCIÓN A PRESIÓN

Las siguientes funciones son todos los programas de cocción a presión: **Sopa/Caldo, Carne/Guiso, Frijoles/Chile, Aves, Arroz y Carne en pieza completa.**

Para utilizar cualquiera de estos programas de cocción a presión:

- Abra la tapa del aparato.
- Coloque los ingredientes en el recipiente. Fig. 8. Asegúrese de que los alimentos no superen el nivel máximo.
- Cierre la tapa y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede sellada (fig. 11).
- Seleccione el programa de cocción a presión deseado.
- La luz led del programa seleccionado se encenderá y la pantalla mostrará un tiempo de cocción predeterminado. Fig. 14.
- El tiempo de cocción se puede ajustar con los botones +/- Fig. 15. Para ciertos modos de cocción, cuando cambie el tiempo, el indicador del tipo de cocción cambiará de Fuerte (para cocción rápida) a Suave (para cocción lenta).
- Una vez seleccionado el tiempo de cocción, espere 5 segundos, la olla a presión emitirá un pitido y el ciclo de cocción comenzará. Fig. 16.

- Cuando termine el tiempo de cocción, escuchará 3 pitidos y el producto cambiará automáticamente a modo de Conservación del calor. La luz led de Conservación del calor se encenderá y la pantalla mostrará "b". Fig. 17.
- Puede cancelar el ciclo de cocción o el modo de Conservación del calor en cualquier momento presionando PROGRAMAR/CANCELAR durante 3 segundos. Fig. 18.
- Al final de la cocción, presione el botón de liberación de presión (fig. 19) para liberar la presión.
- Abra la tapa girándola hacia la izquierda y levántela.

Una vez que se haya acumulado presión en el aparato, la válvula de alivio de presión se elevará. Entonces, se activa el cierre de seguridad de la tapa y ésta no podrá abrirse durante la cocción. Nunca intente abrir la tapa durante la cocción a presión.

Al utilizar la olla a presión las primeras veces, puede notar una ligera fuga en el indicador de nivel de presión y en el tapón. Esto es normal y ocurrirá cuando se acumule la presión.

También pueden ocurrir algunas fugas de la apertura de la válvula de presión durante la cocción.

Es normal que se libere una pequeña cantidad de vapor durante la cocción (ya que la válvula es una válvula de seguridad).

COCCIÓN SIN PRESIÓN

FUNCIÓN DE SALTEADO

- Abra la tapa del aparato y **manténgala abierta**.
- Seleccione la función SALTEADO, la luz led se encenderá y la olla a presión estará lista para usarse.
- La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado "00:30" y comenzará el precalentamiento.
- Para utilizar la función SALTEADO, puede añadir primero el aceite y luego los ingredientes, o también puede añadir el aceite y los ingredientes al mismo tiempo.
- Se aconseja no saltear más de 30 minutos para evitar que la temperatura del aceite aumente demasiado.
- Puede cancelar la función de salteado en cualquier momento presionando PROGRAMAR/CANCELAR por 3 segundos.

COCCIÓN LENTA

- Abra la tapa del aparato.
- Coloque los ingredientes en el recipiente.
- Cierre la tapa y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede sellada.
- Seleccione el programa de COCCIÓN LENTA.
- La luz led de COCCIÓN LENTA se encenderá y la pantalla mostrará "4:00" para el tiempo de cocción.
- Puede ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 30 minutos utilizando los botones +/-.
- Una vez seleccionado el tiempo de cocción, la olla a presión emitirá un pitido y el ciclo de cocción comenzará.
- Cuando termine el tiempo de cocción, escuchará 3 pitidos y el producto cambiará automáticamente a modo de Conservación del calor.
- Puede cancelar el ciclo de cocción o el modo de Conservación del calor en cualquier momento presionando PROGRAMAR/CANCELAR durante 3 segundos. Fig. 18.

YOGURT

- Abra la tapa del aparato.
- Coloque los ingredientes en el recipiente.
- Cierre la tapa y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede sellada.
- Seleccione el programa para YOGURT.
- La luz led para YOGURT se encenderá y la pantalla mostrará "12:00" para el tiempo de cocción.
- Puede ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 30 minutos utilizando los botones +/- . Cuando cambie el tiempo, el indicador del tipo de cocción cambiará de Fuerte (para cocción rápida) a Suave (para cocción lenta).
- Una vez seleccionado el tiempo de cocción, la olla a presión emitirá un pitido y el ciclo de cocción comenzará.
- Puede cancelar el ciclo de cocción en cualquier momento presionando PROGRAMAR/CANCELAR durante 3 segundos.

DELAY/CANCEL (SUSPENDER/CANCELAR)

El usuario puede utilizar la función PROGRAMAR/CANCELAR para programar el aparato para que empiece a funcionar más tarde. Para utilizar esta función:

- Seleccione PROGRAMAR/CANCELAR La pantalla mostrará el tiempo "00:30" de manera predeterminada.
- Utilice +/- para ajustar el tiempo en incrementos de 30 minutos.
- Seleccione el programa de cocción (Deseado).
- La función PRGRAMAR iniciará después de 5 segundos.

Nota:

– Puede cancelar la función de salteado en cualquier momento presionando PROGRAMAR/CANCELAR por 3 segundos.

CONSERVACIÓN DEL CALOR

- La función Conservación del calor se activa automáticamente al final de todos los programas de cocción, excepto YOGURT y SALTEADO.
- Cuando la función de Conservación del calor esté activada, la pantalla mostrará durante cuánto tiempo ha estado activada.
- Presione PROGRAMAR/CANCELAR en cualquier momento para cancelar el modo de Conservación del calor.
- La duración máxima para la función de Conservación del calor es de 24 horas. Después de las 24 horas, el aparato se apagará automáticamente.

Nota: El modo de Conservación del calor no está disponible para los siguientes programas : SALTEADO, YOGURT.

LIBERACIÓN DE VAPOR

- Una vez que se haya acumulado presión en el aparato, la válvula de flotador se elevará. Entonces, se activará el cierre de seguridad de la tapa y ésta no podrá abrirse durante la cocción. Nunca intente abrir la tapa durante la cocción a presión.
- Es normal que se libere una pequeña cantidad de vapor durante la cocción. Esto puede ocurrir con la válvula de flotador, la válvula de alivio de presión o el tapón (todos dispositivos de seguridad).
- La presión puede ser liberada de 2 maneras diferentes al final de la cocción:

Liberación automática: La olla a presión se enfriará por sí sola y la presión se liberará automáticamente. Durante la liberación automática, algunos alimentos pueden cocinarse demasiado debido a la presión restante en la olla. Utilice la liberación de presión manual si desea detener el proceso de cocción inmediatamente.

Liberación manual: Presione el botón continuamente en cualquier momento después de que el ciclo de cocción haya terminado. El vapor se liberará en pocos minutos.

- No toque la válvula de alivio de presión.
- Sólo se puede abrir la tapa una vez que se libera la presión. Podría tardar algunos minutos. Antes de desbloquear la tapa, compruebe primero que la válvula de flotador se encuentre hacia abajo.
- A continuación, puede abrir la tapa y retirar la comida.
- Cuando abra el aparato, siempre aleje la tapa de la cara y los brazos para evitar quemaduras.

IMPORTANTE: Tenga cuidado con el vapor caliente que salga del recipiente. Mantenga la cara y las manos alejadas de la salida de vapor.

- Una vez que los alimentos estén cocidos, desenchufe el aparato para limpiarlo. Fig. 23. Se recomienda limpiar el aparato después de cada uso.
- Espere 2 horas a que su aparato se enfríe antes de limpiarlo. Fig. 24.
- Limpie el exterior y el interior de la tapa con un paño húmedo. No sumerja el aparato en agua o vierta agua en él sin el recipiente extraíble. Fig. 25, 30-31.
- Enjuague el tapón. Séquelo bien antes de volver a colocarlo - fig. 32.
- Para limpiar la válvula de flotador, retire la tapa y luego retire con cuidado la válvula de la tapa (Fig. 34), y enjuáguela con agua. Séquela bien. Asegúrese de que el conducto esté bien limpio antes de volver a colocar la válvula de flotador en su lugar.
- Presione la parte interna del resorte de la válvula de seguridad para comprobar que no esté obstruido. Fig. 35.
- Limpie la olla y los accesorios. Sólo los accesorios son aptos para lavavajillas. Fig. 26-27. No utilice un estropajo para limpiar el recipiente, ya que esto puede dañar la capa antiadherente del recipiente - fig. 28.
- Retire la válvula de alivio de presión del tubo y limpie la válvula y el tubo con agua. Una vez seco, asegúrese de que el conducto del tubo esté bien limpio antes de volver a conectar la válvula a él. Fig. 33.
- No sumerja el aparato. Utilice siempre el recipiente provisto. No vierta agua o alimentos directamente en el aparato. Fig. 25.
- Si involuntariamente sumerge su aparato en agua o derrama agua directamente sobre el elemento calefactor (cuando la olla no esté en su lugar), llévelo a su centro de servicio para que lo reparen.
- Limpie su aparato después de cada uso.
- Cambie el tapón cada 2 años.

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS Y REPARACIÓN

| Problema común | Causa posible | Qué hacer |
|---|---|--|
| No se puede quitar la tapa. | Hay presión sin liberar dentro de la olla. | a. Espere hasta que la liberación automática de la presión haya terminado. b. Presione y mantenga presionado el botón de liberación de presión hasta que se haya liberado toda la presión. |
| | La válvula de flotador está atascada y no cae automáticamente. | a. Empuje con cuidado la válvula de flotador hacia abajo insertando un palillo o un objeto largo en la abertura de la válvula de flotador. Si esto no funciona, lleve la olla a reparar. b. Limpie y seque la válvula de flotador antes de volver a utilizar la olla. |
| No puedo cerrar y sellar la tapa correctamente. | La olla está caliente y llena de presión de vapor caliente. | Espere a que la estufa se enfríe un poco. |
| | El anillo de sellado está mal colocado. | Coloque correctamente el anillo de sellado. |
| | La válvula de flotador está atascada y no cae automáticamente. | Empuje la válvula de flotador hacia abajo insertando un palillo o un objeto largo en la abertura de la válvula de flotador. |
| El aire está saliendo por la tapa. | El anillo de sellado está dañado. | Envíe la olla a un centro de servicio para obtener un anillo de sellado de repuesto. |
| | El anillo de sellado tiene restos atorados. | Retire los restos atorados y coloque correctamente el anillo de sellado. |
| | El anillo de sellado está mal colocado. | Coloque correctamente el anillo de sellado. |
| Hay fugas de presión alrededor del anillo de sellado. | Un mal funcionamiento del control está causando la fuga de presión. | Envíe la olla a un centro de servicio autorizado. |
| El regulador de presión está liberando la presión demasiado bruscamente. | Un mal funcionamiento del control está causando la fuga de presión. | Envíe la olla a un centro de servicio autorizado. |
| | El regulador de presión está mal instalado. | Instale correctamente el regulador de presión. |
| La válvula de flotador está liberando presión sin parar. | La apertura de la válvula de flotador tiene restos atorados en su interior. | Retire los restos. |
| | La válvula de flotador está atascada. | Empuje la válvula de flotador hacia abajo insertando un palillo o un objeto largo en la abertura de la válvula de flotador. |
| La comida no está bien cocida o tarda demasiado tiempo en cocerse. | a. Falla del sensor de presión b. Falla del control | Envíe la olla a un centro de servicio autorizado. |
| La válvula de flotador comienza liberando una gran cantidad de presión antes de detenerse por completo. | El aire de la olla se enfría. | Esto es normal. |

| Problema común | Causa posible | Qué hacer |
|---|---|---|
| El regulador de presión libera la presión intermitentemente durante la cocción. | Esto es para mantener la temperatura en la olla uniforme. | Esto es normal. |
| El display digital muestra "E1". | Falla del sensor de la base | Envíe la olla a un centro de servicio autorizado. |

| Función | Elección de sabores | Tiempo predeterminado | Rango de tiempo | Cada (min) | Función de programar | Temperatura predeterminada (°C) | Posición de la tapa |
|---------------|---------------------|-----------------------|-----------------|------------|----------------------|---------------------------------|---------------------------|
| Cocción lenta | Estándar | 4 h | 30 min - 20h | 30 | 30min-12h | 90 | Tapa cerrada Y sin sellar |
| Yogurt | Fuerte | 8h | 30 min - 24h | 30 | No | 42 | |
| | Estándar | 12h | 30 min - 24h | 30 | No | 42 | |
| | Suave | 24 h | 30 min - 24h | 30 | No | 42 | |
| Salteado | Suave | 30 min | 0 - 30 min | 1 | No | 170 | Tapa abierta |
| Carne | Fuerte | 20 min | 0 min - 4 h | 1 | 30min-12h | 114 | Tapa cerrada Y sellada |
| | Estándar | 35 min | 0 min - 4 h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Suave | 45 min | 0 min - 4 h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| Aves | Fuerte | 20 min | 0 min - 4 h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Estándar | 25 min | 0 min - 4 h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Suave | 30 min | 0 min - 4 h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| Arroz | Fuerte | 8 min | 0 min - 4 h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Estándar | 12 min | 0 min - 4 h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Suave | 15 min | 0 min - 4 h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| Sopa | Fuerte | 20 min | 0 min - 4 h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Estándar | 30 min | 0 min - 4 h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Suave | 50 min | 0 min - 4 h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| Frijoles | Fuerte | 25 min | 0 min - 4 h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Estándar | 30 min | 0 min - 4 h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Suave | 40 min | 0 min - 4 h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| Carne entera | Fuerte | 50 min | 0 min - 4 h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Estándar | 60 min | 0 min - 4 h | 1 | 30min-12h | 114 | |
| | Suave | 70 min | 0 min - 4 h | 1 | 30min-12h | 114 | |

ARNO GARANTÍA LIMITADA



www.arno.com.br

Este producto **es reparable** por ARNO durante y después del periodo de garantía.

Los accesorios, consumibles y componentes reemplazables por el usuario final, caso de estar disponibles localmente, pueden ser adquiridos tal y como se describe en la página web de ARNO www.arno.com.br

La garantía

Este es un producto garantizado por ARNO en los países mencionados en la lista de Garantía ARNO adjunta, contra defectos de fabricación o en los materiales durante **1 año** a partir de la fecha de compra.

La garantía que ARNO emite como fabricante es una ventaja adicional que no afecta a los derechos legales del consumidor.

La garantía del fabricante cubre todos los costes de restitución del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos y la mano de obra necesaria. A criterio de ARNO, se podrá sustituir el producto defectuoso por un equivalente o superior en lugar de repararlo podrá sustituir el producto defectuoso, en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de ARNO y la única y exclusiva solución facilitada al cliente en virtud de la presente garantía.

Condiciones y exclusiones

La garantía ARNO únicamente será de aplicación durante 1 año, y será válida solamente cuando vaya acompañada de una prueba de compra. Se puede llevar el producto en persona directamente a un Servicio Post-venta autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado (o envío postal equivalente), a un Servicio Post-venta autorizado de ARNO. La dirección completa de los Servicios Post-venta autorizados en cada país puede obtenerse en la página web de ARNO (www.arno.com.br) o llamando al número de teléfono del país en cuestión indicado en la Lista de Países, en el que le proporcionarán la dirección de correo.

ARNO no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida.

Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia de las instrucciones de ARNO, conexión a corrientes o voltajes distintos de los impresos en el producto, o una modificación o reparación no autorizada del producto. Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- La utilización de un tipo de agua o cualquier otro producto inadecuado
- La calcificación (las descalcificaciones deberán realizarse con arreglo a las instrucciones de uso)
- El acceso de agua, polvo o insectos dentro del producto (excluyendo los aparatos con características específicamente diseñadas para insectos)
- Daños mecánicos, sobrecarga
- Uso profesional o comercial
- Daños o malos resultados debidos a un voltaje o frecuencia equivocados
- Accidentes, incluidos incendios, inundaciones, rayos, etc.
- Daños en los materiales de vidrio o porcelana del producto

Esta garantía no se aplica a productos que hayan sido manipulados, ni en el caso de daños ocasionados por un uso o mantenimiento indebidos, un embalaje inadecuado por parte del consumidor o por una manipulación incorrecta del transportista.

La garantía ARNO se aplica únicamente a productos adquiridos en uno de los países relacionados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Países. Cuando un producto sea adquirido en un país incluido en la Lista y posteriormente se utilice en otro país incluido en la Lista:

- La garantía ARNO no se aplica en caso de no conformidad del producto adquirido con las especificidades locales, tales como el voltaje, la frecuencia, las tomas de corriente u otras especificaciones técnicas locales.
- El proceso de reparación para productos adquiridos fuera del país de uso puede precisar de un plazo mayor si ARNO no comercializa localmente el producto.
- En los casos en los que el producto no sea susceptible de reparación en el país de utilización, la garantía ARNO se limitará a la sustitución por un producto similar o un producto alternativo de precio similar, **siempre que sea posible**.

Derechos legales de los consumidores

La garantía ARNO no afecta a los derechos legales de los consumidores ni a derechos que no puedan ser excluidos o restringidos, ni a los derechos que el consumidor tenga frente al comerciante minorista que le vendió el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos legales específicos, y el consumidor también podrá tener otros derechos legales que varían de una región a otra o de un país a otro. El consumidor ejercerá esos derechos a su criterio.

Fecha de compra:..... Sello del Distribuidor:.....

Referencia del Producto:.....

Nombre y dirección de almacén:.....

.....

PT p. 9 – 25

ES p. 26 – 42