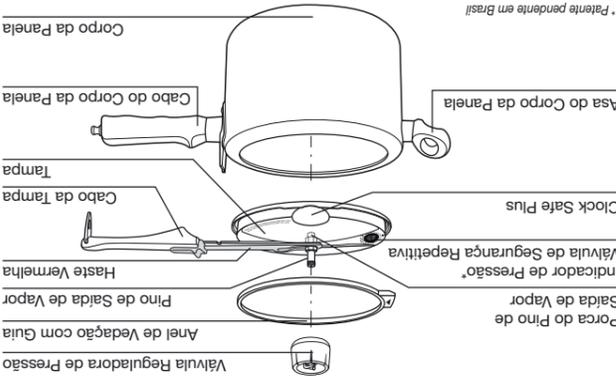


ESQUEMA DESCRITIVO



* Patente pendente em Brasil

INTRODUÇÃO

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

Com ela, você prepara as suas receitas com tranquilidade e segurança.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

1. **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 fogo.

* Patente pendente em Brasil

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 fogo.

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) 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 conserto 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 de 10 (dez) anos cubra:

• 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) ou danos ocasionados por objetos metálicos, agressivos e/ou abrasivos;

• Misturas ou diferenças de coloração 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

3

Caso um dos sistemas de segurança (Válvula de Segurança Repetitiva ou Válvula CLOCK SAFE PLUS) entre em funcionamento, desligue a fonte de calor. Deixe a panela esfriar. Verifique o pino de saída de vapor, a porca do pino de saída de vapor, a válvula controladora de pressão e a válvula de segurança repetitiva, como previamente explicado. Verifique visualmente o estado de conservação do anel de vedação.

Atenção: Se o terceiro dispositivo for acionado, entre em contato com o Serviço de Assistência ao Consumidor (11-2915-4400), antes de usar sua panela novamente.

Anel de Vedação com Guia

Veda totalmente o fechamento da panela, para que não escape a pressão entre o encaixe da tampa e o corpo da panela.

O anel de vedação deve estar corretamente posicionado na concavidade da borda da tampa, permitindo assim o início da pressão. Para isso, encaixe a aba do anel de vedação no recorte da borda da tampa, localizado na direção oposta ao cabo. Certifique-se que a "seta ▲" localizada na aba está direcionada para cima e que a mesma esteja alinhada com a "seta ▲" localizada na tampa.

Válvula CLOCK SAFE PLUS

Se, excepcionalmente, os dois dispositivos de segurança não funcionarem, o anel de vedação se deslocará ao nível dos dois encaixes localizados na parte inferior da tampa, e liberará o excesso de pressão.

Haste Vermelha

Controla a intensidade da pressão liberada (fluxo de liberação de vapor) pela Válvula Controladora de Pressão. Para uma maior intensidade, basta empurrar a haste na direção da posição "Liberar Pressão", e para diminuí-la basta empurrar a haste na direção da posição "Cozinhar".

Pino de Saída de Vapor: permite a liberação da pressão que é controlada pela Válvula Controladora de Pressão.

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

No início do cozimento, assim que a panela começar a pegar pressão, o pino bicolor (vermelho/preto) se levantará, indicando que a pressão interna começou a subir e a tampa está travada de forma segura. Este pino permanecerá levantado enquanto não for possível abrir a tampa por causa da alta pressão no interior da panela.

Ao término do cozimento, após a descompressão rápida ou lenta, o pino abaixará indicando que tampa já está destravada, pois a pressão interna já atingiu um patamar seguro para a sua abertura.

Válvula de Segurança Repetitiva

Ela está localizada no mesmo sistema do Indicador de Pressão (na mesma peça). No caso de bloqueio do pino de saída de vapor da válvula controladora de pressão, a válvula de segurança repetitiva será acionada, liberando a pressão excedente de maneira progressiva.

Para recomendar o processamento:

- Aguarde a completa saída do vapor;
- Abra a panela e limpe o pino de saída de vapor;
- Pressione o pino bicolor para baixo encaixando-o totalmente na parte de silicone.
- Verifique se os furos de todas as peças estão desobstruídos (válvula controladora de pressão, pino de saída de vapor e porca do pino);
- Não use palitos de madeira para fazer a limpeza dos furos;
- Feche a panela e recomece o cozimento.

FECHAMENTO

• Encaixe a tampa pela lateral e gire o cabo da tampa até que a parte metálica se encaixe no cabo da panela.

• 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.

• Abaixe 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.

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

PRIMEIRO USO

• 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.

DURANTE O 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 vazarem um pouco de vapor pelo indicador de pressão, antes de pegar pressão. O pino bicolor poderá pulsar um pouco, no início, até estabilizar.

FIM DO COZIMENTO

• 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.

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 uma saída total e rápida da pressão interna, provocando uma saída de líquido juntamente com o vapor.

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

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.

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).

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 apresentar ressecamento, rachadura, fissura ou vazamento, providencie a substituição, utilize sempre acessórios originais.

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

• Introduza o anel de vedação novo, posicionando a bacia do anel no recorte da borda da tampa, localizado na direção oposta do cabo. Certifique-se que a "seta ▼" localizada na aba está 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.

Substituição do anel de vedação

• Nunca use a panela sem líquido em seu 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 alças, 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.

11. Não utilize palitos de madeira para desobstruir furos.

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.

4. Obedeça sempre os níveis máximos de sólidos e líquidos na colocação dos alimentos.

5. Para maior segurança e durabilidade de sua panela, centralize-a 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 alças, 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.

11. Não utilize palitos de madeira para desobstruir furos.

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.