

# EOS

PREMIUM

PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA

EPP60

6L

MANUAL DE USO



127V~220V

## **PARABÉNS POR ESCOLHER A EOS.**

Você acaba de adquirir um produto de alta qualidade, feito especialmente para as necessidades do consumidor brasileiro.

Fique atento às informações contidas neste manual de instruções, assim você saberá como tirar o máximo proveito das funções, garantindo a sua segurança e prolongando a vida útil do produto.

As Painéis Elétricas de Pressão Multicooker EOS são fabricadas com criterioso processo de qualidade, da escolha do material ao design ergonômico. Tudo isso com padrão internacional para oferecer uma melhor performance e resistência.

Com 15 anos de uma história de sucesso, a EOS vem trazendo tecnologia de ponta ao mercado nacional no ramo de refrigeração. A nossa missão é oferecer produtos de qualidade que realmente fazem a diferença na vida das pessoas. Servir ao cliente e ofertar uma variedade imensa de produtos é e sempre será nossa prioridade.

Hoje, cumprindo com o compromisso de entregar valor e tornar sua vida mais fácil, nos orgulhamos em levar até você a Painel Elétrica De Pressão Multicooker com a qualidade que só a EOS tem.

**A EOS valoriza seu conforto. A EOS valoriza você.**

Como podemos facilitar sua vida hoje?  
Fale com a gente. Estamos sempre dispostos a te ouvir.

**0800 721 8900**

## Leia todo o manual antes de usar este aparelho

### AVISOS:

- AS PEÇAS METÁLICAS NO TOPO DA PAINEL DE PRESSÃO FICAM MUITO QUENTES DURANTE O PROCESSO DE COZIMENTO E PODEM CAUSAR QUEIMADURAS. NÃO TOQUE NELAS SEM PROTEÇÃO OU AGUARDE NO MÍNIMO 30 MINUTOS APÓS A PAINEL TER SIDO DESLIGADA
- Destinado apenas para uso em bancada.
- Após cozidos, os alimentos se derramados podem causar queimaduras graves.
- Mantenha o aparelho e o cabo longe de crianças. Nunca coloque o cabo sobre a borda do balcão, nunca use a tomada abaixo do balcão e nunca use com um cabo de extensão.
- Não mergulhe a painela em água para limpar. Se o aparelho cair na água durante o uso, não coloque a mão na água para recuperá-lo. Desligue-o imediatamente da fonte de alimentação.
- Não toque na painela ou no cabo de alimentação com as mãos molhadas.
- Antes da operação, verifique se o aparelho e o cabo de alimentação apresentam danos físicos. Caso tenha ocorrido, não ligue-a, entre em contato com o SAC.
- Não coloque o aparelho sobre, ou próximo a fontes de calor, como lareira, fogão, radiador, etc. Não o deixe exposto à luz solar direta.
- Use apenas em uma área bem ventilada onde o vapor e o calor possam escapar e se dissipar.
- Não exponha a pele ao vapor que sai durante o cozimento. O vapor está muito quente e pode causar queimaduras.
- Antes de conectar a painela em uma tomada elétrica, certifique-se de que a tomada forneça o mesmo tipo de tensão exigidos pelo aparelho.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação quando não estiver em uso e antes de limpá-lo.
- Tome cuidado para evitar danos ao cabo de alimentação. Não permita que fique dobrado, comprimido, pisado ou enroscado em outros cabos. Certifique-se de que o cabo de alimentação não esteja no chão.
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo de alimentação. Sempre segure a cabeça do conector.
- Inspeccione e limpe a válvula limitadora de pressão e libere a agulha da válvula antes de usar.
- Não abra a tampa enquanto a válvula flutuante estiver levantada. Isso indica que ainda existe pressão dentro da painela.
- Não toque na tampa, válvula limitadora de pressão ou válvula flutuante durante o uso. Espere a painela estar totalmente fria para toca-lás.
- Use as alças do lado do corpo para mover a painela.

- Tenha muito cuidado ao mover a panela enquanto ela contiver líquidos quentes.
- Certifique-se de que haja pelo menos 1 xícara de líquido na panela para manter a pressão.
- Certifique-se de que a tampa está totalmente instalada e devidamente vedada antes de usar.
- Não use o aparelho sem a tampa bem instalada, exceto ao usar a função Refogar/ Fritar.
- Não abra a panela de pressão até que esfrie e toda a pressão interna tenha sido liberada.
- Nunca encha a panela com alimentos e / ou líquidos acima da marca 4/5. Para alimentos que se expandem durante o cozimento, como feijão ou arroz, não encha além da marca de 3/5.
- Nunca tente cozinhar com alimentos e / ou água abaixo da marca de 1/5.
- Não coloque no fogão ou forno. Não guarde na geladeira.
- O tempo máximo no modo de “aquecido” é 24 horas, no entanto, é recomendado não exceder 6 horas para garantir o melhor sabor dos alimentos.
- Esta panela não possui peças cuja manutenção possa ser feita pelo usuário. Não tente abrir, consertar ou modificar a panela.
- Esta panela deve ser operada apenas por adultos qualificados. As crianças NÃO devem brincar, nem chegar perto do aparelho.

## **Dicas de cozimento**

- Sempre use pelo menos 2 xícaras de água ou outro líquido em suas receitas. Isso garantirá que haja vapor suficiente a ser criado para produzir a pressão necessária para cozinhar.
  - Você deve usar comida suficiente para encher a panela interna até pelo menos 1/5 da marca. Se usar alimentos que se expandem ao serem cozinhados, como feijão ou arroz, não encha a panela além da marca de 3/5. Se usar alimentos que não se expandem, não encha a panela além da marca de 4/5.
  - Se não tiver a certeza do tempo de cozimento do seu prato, é sempre melhor começar com um tempo de cozimento mais curto. Cozinhe pelo tempo definido e use o método de liberação rápida para liberar a pressão quando o cronômetro terminar. Se o alimento não estiver pronto, inicie outro programa de cozimento até que o alimento esteja totalmente cozido.
  - Ao cozinhar o arroz, enxágue sempre antes, cozinhe-o em água ou caldo. Diferentes tipos de arroz requerem tempos de cozimento e proporções de arroz e água diferentes.
  - Este aparelho deve ser usado em aplicações domésticas e similares, como:- áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;- casas de fazenda;- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;- ambientes do tipo bed and breakfast.
- 4** - Crianças devem ser vigiadas para que não brinquem com o aparelho.



## Painel de funcionalidades



## GUIA DO PROGRAMA DE MODOS DE COZIMENTO

• NOTA: o modo de cozimento "Aquecer" não tem tempo ajustável.

### USANDO A PAINELA DE PRESSÃO

1. Para remover a tampa, gire a alça da tampa no sentido horário e levante-a para cima. A tampa pode ficar na posição vertical. (A aba da tampa engancha no entalhe acima da Alça da Base Direita)



2. De acordo com a sua receita, adicione alimentos e líquidos ao pote interno. Não encha mais que  $\frac{4}{5}$  da capacidade. O interior da panela é marcado para sua conveniência. Alimentos de alta expansão (como feijão, arroz, etc.) não devem ocupar mais do que  $\frac{3}{5}$  da capacidade dos potes. No mínimo, encha o pote interno até  $\frac{1}{5}$  de sua capacidade



3. Para fechar a tampa, alinhe a seta "Des travar" com a seta na borda frontal da base. Segure a alça da tampa e gire-a no sentido anti-horário para travá-la no lugar. A seta "Travar" na tampa se alinhará com a seta na borda frontal da base



4. Gire o anel de liberação de vapor para “fechar” e verifique se a válvula flutuante está na posição para baixo.
5. Conecte o cabo de alimentação a uma tomada. O visor do painel de controle exibirá “-: -”.
6. Pressione os botões “-” ou “+” para aumentar ou diminuir o tempo de cozimento.
7. Pressione o botão de ajuste de pressão (F) para ajustar a pressão de cozimento entre baixa / média / alta.
8. A luz do modo de cozimento no painel de controle piscará várias vezes e então iniciará o processo de cozimento.

· NOTA: para modos de cozimento sob pressão, a panela começará a pressurizar como a primeira etapa do processo de cozimento. Esse processo pode levar alguns minutos para ser concluído, dependendo do volume da panela. O cronômetro não começará a contagem regressiva até que o aparelho esteja totalmente pressurizado.

10. Quando o tempo de cozimento definido terminar, o fogão emite 5 bipes e muda automaticamente para o modo “Aquecimento”. (A luz acenderá).
11. Para sair do modo “Quente”, simplesmente pressione o botão Quente / Cancelar.
12. Siga as instruções abaixo para Liberar a Pressão para remover seus alimentos cozidos.

### **Para cancelar um modo de programa**

Durante as etapas de programação, você pode cancelar uma seleção e começar de novo. Para fazer isso, basta pressionar o botão Aquecer/Cancelar.

Durante o processo de cozimento, você pode querer parar de cozinhar. Para fazer isso, basta pressionar o botão Aquecer/Cancelar

## LIBERANDO A PRESSÃO

AVISO: Nunca tente forçar a abertura da tampa. Se a tampa não abrir facilmente, significa que ainda há pressão dentro da panela que deve ser liberada antes que a tampa possa ser aberta. Certifique-se sempre de que a Válvula de Flutuação retornou à posição abaixada antes de tentar abrir.

AVISO: O vapor quente será ejetado da panela de pressão durante a liberação de pressão. Antes de prosseguir com qualquer um dos métodos de liberação de pressão descritos abaixo, certifique-se de usar luvas de forno ou algum outro tipo de proteção para as mãos para garantir que você não se queime com o vapor que sai.

Existem dois métodos de liberação de pressão:

- Liberação Natural - este método permite que a panela libere naturalmente a pressão acumulada dentro dela. A pressão será liberada lentamente para fora da panela ao longo de vários minutos (normalmente entre 10-45 minutos), dependendo da quantidade de comida.
- Liberação rápida - este método permite que o usuário libere manualmente a pressão acumulada dentro da panela de uma das duas maneiras:

Pressionar o botão de liberação de vapor em rajadas curtas

Liberando a válvula de pressão na tampa

Dica: Para alimentos com grande volume de líquido ou conteúdo de amido, deixe a válvula liberar a pressão naturalmente. Se a liberação rápida for usada com esses tipos de alimentos um líquido espesso pode ser ejetado da válvula de limite de pressão e respingar.

Conforme a panela libera pressão, a válvula flutuante começa a baixar. Quando o fogão tiver liberado toda a pressão, a válvula flutuante estará na configuração de ponto baixo, como estava antes do início do processo de cozimento, isso indica que é seguro abrir a panela.

## **CUIDADO E MANUTENÇÃO**

Cuidado e a manutenção regulares são essenciais para garantir que este produto seja seguro e eficaz para uso.

Durante o processo de cozimento, o excesso de umidade é coletado em um pequeno coletor de umidade de plástico instalado na parte traseira da panela. Esvazie o reservatório após cada uso. Para remover o reservatório, puxe-o suavemente para baixo.

Por vezes, pequenas porções de comida podem entrar na proteção anti-bloqueio. A proteção antibloqueio está localizada na parte inferior da tampa, diretamente abaixo da válvula limitadora de pressão. Limpe a proteção anti-bloqueio com água e um pano macio e seco após cada uso.

Limpe a junta de borracha regularmente, ela está localizada na parte inferior da tampa, e é presa ao redor de um anel de metal. Você pode removê-la para limpeza, puxando-a cuidadosamente para fora do anel de metal. Limpe-a com água e um pano macio e seco e, em seguida, coloque-a de volta no lugar, pressionando-a suavemente sobre o anel de metal. Certifique-se de que o anel de vedação esteja completamente assentado sobre o anel de metal, caso contrário, a panela não será capaz de pressurizar corretamente.

## **LIMPEZA**

**CUIDADO:** Não tente limpar até que a panela tenha esfriado completamente.

1. Desligue e desconecte o aparelho após cada uso.
2. Sempre deixe o aparelho esfriar completamente antes de limpar.
3. Não use escovas ou esponjas abrasivas ou soluções de limpeza agressivas.
4. Lave o interior da panela com água quente, sabão neutro e um pano de prato limpo. Use uma espátula de borracha para remover qualquer alimento grudado ou resíduo. Enxágue e seque com um pano macio.
5. Lave bem a superfície interna da tampa, incluindo a junta de borracha, a válvula flutuante e a proteção antibloqueio.

NOTA: se a junta de borracha estiver danificada, não use a panela de pressão. Se a gaxeta não estiver posicionada corretamente, a unidade não será capaz de aumentar a pressão. Verifique periodicamente se a gaxeta está limpa, flexível e não está rachada ou rasgada.

6. Limpe a base da panela de pressão com um pano úmido.
7. Não mergulhe o cabo de alimentação na água.
8. Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de remontar e usar o aparelho novamente.
9. Guarde a Panela de Pressão com a Tampa voltada para baixo no topo da panela. Isso protegerá as válvulas, botões e regulador de pressão na parte superior da tampa. Se a Panela de Pressão for armazenada com a tampa vedada, odores persistentes podem se formar no interior e a gaxeta pode ser danificada.

## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
Dificuldade em fechar a tampa	A junta de borracha na tampa não está alinhada corretamente	Realinhe e tente novamente
Dificuldade em abrir a tampa	A válvula flutuante permanece aberta após a liberação do vapor.	Pressione suavemente a válvula de flutuação com um utensílio de cozinha.
Vapor está vazando da tampa	A junta de borracha está desinstalada.	Instale a junta de borracha
	A junta de borracha contém migalhas de comida.	Limpe a junta de borracha
	A junta de borracha está danificada	Entre em contato com o SAC
	A tampa está desbloqueada	Feche a tampa.
Vazamento de vapor da válvula flutuante.	O anel de vedação da válvula flutuante contém migalhas de comida.	Limpe o anel de vedação da válvula flutuante

## DESCARTE



O ícone com a lixeira cruzada no lixo de equipamentos elétricos ou eletrônicos estipula que este equipamento não deve ser descartado juntamente com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Você encontrará pontos de coleta para devolução gratuita de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos nas proximidades.

A coleta seletiva de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos visa permitir a reutilização, reciclagem e outras formas de recuperação de resíduos de equipamentos, bem como evitar efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde humana causados pelo descarte de substâncias perigosas potencialmente contidas no equipamento.

## **TERMO DE GARANTIA**

### **INTRODUÇÃO**

A EOS solicita aos seus consumidores que leiam atentamente o manual de instruções do produto para usufruir corretamente de todos os seus recursos.

A EOS concede garantia sobre defeito de fabricação, conforme prazos e condições deste Termo de Garantia.

As garantias legal e/ou especial compreendem a substituição de peças e mão de obra necessárias para o reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela assistência técnica credenciada.

### **1. CONDIÇÕES DA GARANTIA**

1.1. **IMPORTANTE** A garantia aqui expressa, cessará caso ocorra uma das seguintes hipóteses:

- a) Houver remoção ou adulteração da etiqueta com número de série ou a nota fiscal de venda não for apresentada no momento do atendimento em garantia;
- b) O produto não tenha sido instalado, operado, reparado e/ou mantido de acordo com as instruções fornecidas pelo Fabricante;
- c) O produto for aberto, ajustado, alterado e/ou reparado por pessoas e/ou empresas não autorizadas pelo Fabricante;
- d) O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado ou por meio de extensões e adaptadores de tomada não compatíveis;
- e) O produto sofrer mau uso, choques, descuidos ou ainda, sofrer alterações ou consertos feitos por entidade não credenciada como assistência técnica EOS.
- f) Constatado corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade ou material componente;
- g) O produto não estiver em bom estado de funcionamento devido a impactos físicos, uso indevido, negligência, acidente e/ou outros abusos, inclusive advindos de manuseio inadequado, desgaste natural e/ou atos da natureza, caso fortuito e força maior.

### **1.2. A GARANTIA NÃO COBRE:**

- a) Despesas com instalação ou desinstalação do produto;
- b) Despesas com transporte e mão-de-obra para preparação do local da instalação;
- c) Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto
- d) Despesas decorrentes de instalação de peças e acessórios, mesmo que comercializados pela EOS.;
- e) Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores,

bem como, a mão de obra utilizada na aplicação dessas peças e as consequências advindas dessas ocorrências

f) Despesas com mão de obra, matérias, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás e hidráulica, alvenaria, aterramento, bem como suas adaptações;

g) Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta de fornecimento de energia elétrica;

h) Chamadas relacionadas a orientação de uso dos produtos constante no manual de instruções, sendo tais chamadas passíveis de cobrança;

i) Despesas de deslocamento do serviço autorizado quando o produto estiver fora do município sede do assistente técnico.

j) Danos causados por movimentação incorreta e avarias de transporte, caso o transporte do produto tenha sido realizado pelo cliente.

## **2. PRAZO DE GARANTIA:**

O prazo de garantia contratual é de 12 (doze) meses, estando incluído neste prazo o período da garantia legal de 90 (noventa) dias. O prazo de garantia inicia-se a partir da data da emissão da nota fiscal de compra do produto.

## **3. OBSERVAÇÕES GERAL:**

a) As despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidades única e exclusiva do consumidor;

b) Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

c) A EOS., buscando a melhoria continua de seus produtos, reserva-se ao direito de alterar as características técnicas e estéticas dos produtos sem prévio aviso;

d) Para sua comodidade, preserve o manual de instruções, certificado de garantia e a nota fiscal do produto.

# **EOS.**

**Serviço de Atendimento ao Consumidor**

Horário de atendimento:  
Segunda a sexta, das 8:00 às 18:00  
E-mail: [sac@eos.com.br](mailto:sac@eos.com.br)  
**0800 721 8900**



