PHILCO

Retrô

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Panela de Arroz
Retrô PPA10VI

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir.** Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

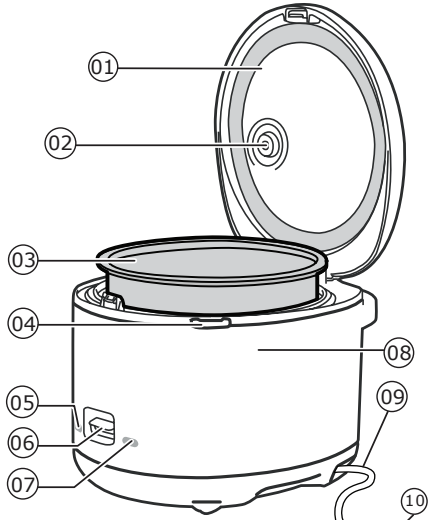
ESTE APARELHO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE A USO DOMÉSTICO

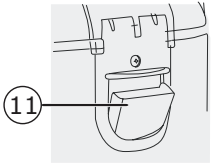
CUIDADOS

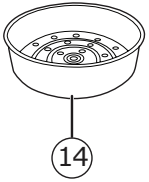
•Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
•Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a voltagem da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma voltagem. Retirar o plugue da tomada elétrica depois de usar o aparelho. Nunca ligar, usando tomadas múltiplas ("Ts" ou benjamins), com outros aparelhos ao mesmo tempo que a panela elétrica.
•Não tocar nas superfícies aquecidas.
•Para se proteger contra o risco de choques elétricos, não mergulhar o plugue, o cordão elétrico ou o corpo do aparelho em água ou em outros líquidos.
•Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
•As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
•Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.
•A superfície do elemento de aquecimento está sujeito a calor residual após o uso.
•Sempre retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e antes de limpá-lo. Deixar a panela esfriar antes de retirar ou instalar a tigela e antes de limpá-la.
•Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou perto de superfícies aquecidas.
•Usar sempre a tigela original e não submetê-la a choques ou batidas.
•Não usar esta panela elétrica para cozinhar alimentos ácidos ou alcalinos. Também não utilizá-la para fins diferentes daqueles a que se destina.
•Não usar a panela ao ar livre.
•O aparelho deve ser conectado a uma tomada com um contato de aterramento.
•O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
•Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou perto de fornos aquecidos.
•Assegurar-se de manter sempre limpo e sem gotas de água, poeira, grãos de arroz ou outras sujeiras o espaço entre a tigela e a placa de aquecimento (resistência). Caso contrário a panela não irá funcionar corretamente e, em casos mais graves, seus componentes poderão queimar.
•O aparelho não deve ser imerso em água para limpeza
•Não inclinar a tigela. Se isto acontecer, o fundo não estará em contato com a placa de aquecimento e suas resistências irão se queimar.
•Guardar estas instruções para futuras consultas.
•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.
• O aparelho deve ser conectado a uma tomada com um contato de aterramento.

COMPONENTES

01. Tampa;
02. Válvula de vapor;
03. Tigela antiaderente;
04. Suporte para espátula;
05. Lâmpada indicadora de Cozimento;
06. Alavanca de Acionamento;
07. Lâmpada indicadora de Aquecimento;
08. Corpo do aparelho;
09. Cordão elétrico;
10. Plugue;
11. Coletor de água;
12. Espátula;
13. Copo medidor;
14. Bandeja perfurada.







FUNCIONAMENTO

Antes da primeira utilização:

1. Ler todas as instruções e as medidas de segurança.

2. Retirar todo o material de embalagem e certificar-se de que todos os componentes foram recebidos em perfeito estado.

3. Lavar os acessórios com detergente neutro e água morna. Enxaguar bem e secar completamente.

4. Retirar o recipiente interno da panela e lavá-lo com água morna e detergente neutro. Enxaguar e secar completamente antes de instalá-lo na panela.

5. Limpar o corpo do aparelho com um tecido macio umedecido.

Nunca usar substâncias abrasivas, palha de aço ou esponjas ásperas.

Nunca mergulhar o corpo do aparelho, seu cordão de alimentação ou o seu plugue em água ou outros líquidos.

6. Conectar o cordão elétrico na panela.

7. Conectar o plugue a uma tomada elétrica

ATENÇÃO: Conectar o cordão elétrico na panela. Atentar-se para o encaixe do cordão e observar se o mesmo está totalmente encaixado na panela conforme **figura 01**. Caso o cordão não esteja adequadamente conectado ao produto, poderá ocorrer mal funcionamento do mesmo causando danos ao produto e ao cordão elétrico.

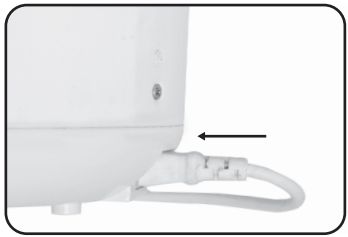
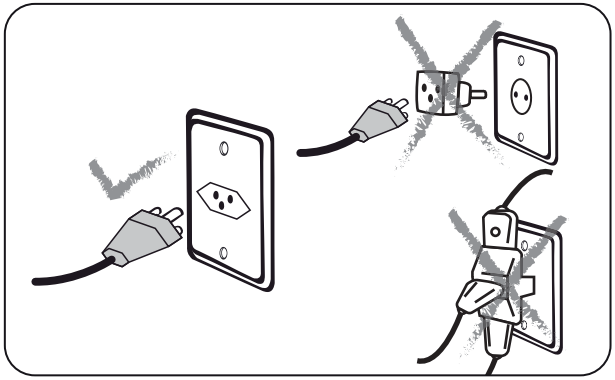


Figura 01: Encaixando o plugue na panela

ATERRAMENTO

Este aparelho deverá ser conectado a uma tomada aterrada; o aterramento diminuirá o risco de choque elétrico. O plugue deverá ser inserido em uma tomada elétrica que tenha sido aterrada conforme as normas e padrões vigentes. Verificar com um eletricista qualificado ou com o serviço de Assistência Técnica Autorizada se houver dúvidas quanto ao aterramento do aparelho. Não modificar o plugue fornecido com o aparelho se não conseguir encaixá-lo na tomada elétrica. Mandar instalar uma tomada elétrica apropriada por um eletricista qualificado.



⚠ ADVERTÊNCIA

- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

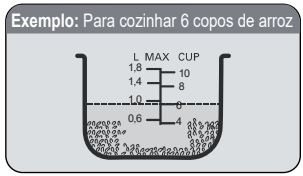
•Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

PREPARANDO O ARROZ

1 Medir corretamente e lavar o arroz.

• Medir o arroz utilizando o copo fornecido com o aparelho.
• Atente-se a capacidade mínima e máxima de arroz aceitável, evitar medidas inferiores a uma xícara de arroz.

2 Adicionar a quantidade correta de água e colocar a tigela antiaderente na unidade principal.



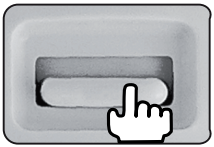
CUP = Xícara

• Usar as marcas da parte interna da tigela para ajustar o nível de água. Por exemplo, para cozinhar 6 xícaras de arroz, colocar o arroz lavado na tigela e adicionar água até o nível 6.
• Se o nível da água está incorreto, a água poderá transbordar.
• Certifique-se de que nenhum grão de arroz ou gotículas de água fiquem do lado de fora da tigela antiaderente ou da parede interior do corpo principal.
• A água remanescente nestas áreas podem causar defeitos ao aparelho.
• Recomenda-se sempre adicionar um colher de sopa de óleo junto ao arroz, isso fará com que o arroz fique mais solto depois de cozido.

3 Fechar a Tampa

• Feche a tampa. Se for fechada corretamente ouvirá um clique.
• Certifique-se de que não existem grãos de arroz na borda da tigela antiaderente, ou na borracha de vedação. Estes podem provocar a saída de vapor ou água, prejudicando o processo de cozimento.

4 Ligar a Panela



• Empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique.
• A Luz indicadora de cozimento irá acender
• A Alavanca de Acionamento não trava se a tigela antiaderente não estiver colocada corretamente.
• O tempo de cozimento varia de acordo com o tipo e a quantidade de arroz.
• Após o término do cozimento de arroz, a luz indicadora de cozimento irá se apagar e a panela entra automaticamente em modo de aquecimento,ficando com a luz indicadora de aquecimento ligada.

5 **Misture o arroz antes de servir.**
O arroz cozido pode ser mantido quente por tempo indeterminado

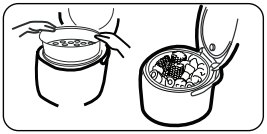
• Recomenda-se não conservar arroz no modo quecimento por mais de 4 horas, pois o arroz poderá ficar muito seco ou até queimar.
• Certifique-se de desconectar o cabo de alimentação após cada utilização.

PREPARANDO ALIMENTOS NO VAPOR

1 **Adicionar a quantidade desejada de água no recipiente interno.**

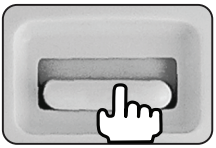
• Usar o copo medidor fornecido com o aparelho.
• Sempre colocar no mínimo 1 ½ copo de água.

2
• Colocar a tigela antiaderente dentro do corpo principal da panela.
• Colocar a bandeja perfurada para cozimento no vapor sobre o recipiente antiaderente.
• Colocar os alimentos sobre a bandeja.



3 **Feche a tampa e conecte o plugue em uma tomada elétrica.**

4 **Empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique e travar.**



• A Luz indicadora de COZIMENTO irá acender.
• A Alavanca de Acionamento não trava se a tigela antiaderente não estiver colocada corretamente.
• O tempo de cozimento varia de acordo com o tipo e a quantidade de alimentos.
• Quando toda água evaporar, a panela entrará em modo de aquecimento.
• Abrir a tampa da panela e verificar se todos alimentos estão cozidos.
• Caso os alimentos ainda não estejam cozidos, colocar mais água e repetir o processo descrito acima.

Nota:
Durante processo, verificar constantemente se os alimentos estão cozidos, pois o tempo varia de acordo com o tipo de alimento.

REFOGAR TEMPEROS

Alguns temperos podem ser refogados antes de cozinhar o arroz, basta seguir os passos abaixo:
1. Adicione os temperos de sua preferência na tigela antiaderente, recomendamos utilizar 2 a 3 dentes de alho picado, 1 cebola picada, pimenta a gosto. Adicione mais alguns temperos de sua preferência.
2. Adicione 2 a 3 colheres de sopa de óleo.
3. Coloque a tigela no aparelho e feche a tampa. É importante que a tampa esteja fechada para que a alavanca de acionamento funcione corretamente.
4. Acione a alavanca e aguarde a panela começar a aquecer e a refogar. É importante monitorar constantemente este processo.
5. Quando os temperos estiverem levemente dourados, desligue a panela, e adicione o arroz, o sal e misture bem com os temperos.
6. Adicione a água, feche a tampa e ligue a panela novamente, deixe o arroz cozinhar normalmente.

OBS: Ao levantar a tampa para mexer os temperos, o produto poderá desligar, e quando isto acontecer, misture os temperos normalmente, feche a tampa e acione a alavanca novamente. Após um determinado tempo, e quando estiver refogando os temperos, a alavanca poderá levantar automaticamente. Isso quer dizer que a panela atingiu sua temperatura máxima, neste caso,

RECEITAS

ARROZ COM LEGUMES

Ingredientes

•1 xícara (chá) arroz
•1 xícara (chá) de legumes em cubos (cenoura, vagem, ervilhas frescas, brócolis, etc.)
•2 ½ xícaras (chá) de água
•Sal a gosto

Modo de preparo

•Ferver a água, com os legumes e o sal.
•Quando a água estiver fervendo, juntar o arroz e mexer de vez em quando até finalizar o cozimento.

ALMÔNDEGAS DE ARROZ

Ingredientes

•1 xícara (chá) de arroz cozido na Panela Elétrica de Arroz
•1 ovo
•2 colheres (sopa) de queijo ralado
•250 g de carne moída
•2 colheres (sopa) de salsinha
•Sal a gosto
•1 xícara (chá) de farinha de trigo
•1 xícara (chá) de óleo

Modo de preparo

•Após cozinhar o arroz na Panela Elétrica de Arroz, colocar, em uma tigela, o arroz, o ovo, o queijo ralado, a carne moída, a salsinha e acertar o sal.
•Misturar bem até formar uma massa homogênea.
•Fazer pequenas almôndegas (bolinhas) com o arroz cozido frio e passar pela farinha de trigo.
•Aquecer o óleo e fritar as almôndegas aos poucos.
•Fritar devagar para cozinhar por dentro.

MINGAU

Ingredientes

•3 colheres de sopa de açúcar;
•2 colheres de sopa de amido de milho;
•2 xícaras de leite.

Modo de preparo:

•Com o aparelho desligado e o plugue retirado da tomada elétrica, coloque na Panela Elétrica de Arroz o açúcar e o amido e misture bem.
•Insira o plugue na tomada elétrica, ligue a panela, acionando a alavanca e vá adicionando o leite aos poucos sempre mexendo com a espátula fornecida com o aparelho.
•Mexa até ferver e engrossar e, quando atingir a consistência desejada, desligue a panela.

FONDUE DE QUEIJO

Ingredientes

•Mistura para Fondue de Queijo;
•Pão Italiano Cortado em cubos.

Modo de preparo

•Colocar a mistura de Queijo dentro da panela, ligar a panela na tomada e acionar a alavanca.
•Com a espátula de plástico, mexer até derreter todo o Queijo e a mistura ficar homogênea.
•Quando começar a borbulhar, desligar a alavanca.
•Espetar o pão com um garfo e passar na mistura.
•Quando a mistura esfriar muito acione a alavanca até aquecer e a desligue novamente.

ARROZ INTEGRAL

Ingredientes

•1 Xícara de arroz integral
•2 Xícaras de água

Modo de preparo

•Lavar e escorrer bem o arroz.
•Colocar 1 xícara de arroz integral com 2 xícaras de água e uma pitada de sal na panela.
•Ligue a panela e aguarde o cozimento terminar.

Dica: Esta receita prepara o arroz integral "ao ponto". Se preferir o arroz mais cozido, acrescentar mais água.

ARROZ TRADICIONAL

Ingredientes

•1 Xícara (chá) de arroz
•1 Colher (sopa) de cebola ralada misturada com alho amassado
•1 Colher (sopa) de óleo
•2½ Xícaras (chá) de água

Modo de preparo

•Refogar, em uma panela separada, a cebola e o alho no óleo quente.
•Na Panela Elétrica de Arroz, acrescentar a cebola e o alho refogado, o arroz e a água.
•Ligue a panela e aguarde o cozimento terminar.

ARROZ QUATRO QUEIJOS

Ingredientes

•350 g de arroz cozido
•1 Xícara de molho branco
•1 Xícara de creme de leite
•1 Colher (sopa) de queijo gorgonzola amassado
•1 Colher (sopa) de requeijão
•2 Colheres (sopa) de mozzarella picada
•2 Colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

•Após cozinhar o arroz na Panela Elétrica de Arroz (ver receita Arroz Tradicional), em uma panela separada, aquecer o molho branco e o creme de leite.
•Acrescentar os queijos, reservando metade do parmesão e deixar ferver até derreter bem.
•Misturar o arroz ao molho, passar para um refratário e polvilhar o restante do parmesão.

Dica: Se preferir, levar ao forno quente para gratinar.

ARROZ-DOCE

Ingredientes

•5 Xícaras de água
•2 Xícaras de arroz
•3½ Copos de leite
•½ Xícara de leite condensado
•½ Xícara de açúcar
•Cravo e canela a gosto

Modo de preparo

•Na Panela Elétrica de Arroz colocar a água e o arroz.
•Quando o arroz estiver cozido, acrescentar o leite e deixar o arroz cozinhar por aproximadamente 10 minutos. Mexer sempre para não grudar no fundo da panela.
•Adicionar o leite condensado e o açúcar.
•Mexer até atingir o ponto de cozimento desejado.
•Acrescentar os cravos e polvilhar com canela.

ARROZ A MARINHEIRO

Ingredientes

•2 Copos de arroz (de preferência, arbóreo, italiano)
•250 G de vôngole
•250 de mexilhões
•500 g de camarões pequenos, limpos e descascados
•250 g de um bom peixe de mar, sem espinhas, picado
•250 g de lulas, previamente cozidas e picadas (reserve a água do cozimento)
•120 g de ervilhas frescas ou congeladas
•150 g de cogumelos fatiados
•½ Pimentão vermelho, em rodelas
•2 Colheres (sopa) de açafrão
•1 Colher (sopa) de molho de pimenta
•Sal a gosto

Modo de preparo

•Cozinhar as lulas em uma panela separada (reservar a água do cozimento).
•Colocar todos os ingredientes na Panela Elétrica de Arroz com a água do cozimento das lulas.
•Acrescentar mais água se necessário. Deixar cozinhar e sempre mexer até o final do cozimento para que os ingredientes não grudem no fundo da panela.

ARROZ CARRETEIRO

Ingredientes

•3 Xícaras de arroz
•6 Xícaras de água
•Temperos: cheiro verde, cebola e alho
•300 g de charque (carne de sol)
•Óleo e sal a gosto

•Temperos: cheiro verde, cebola e alho
•300 g de charque (carne de sol)
•Óleo e sal a gosto

Modo de preparo
•Cortar o charque em cubinhos, tostá-los em uma panela separada em óleo e acrescentar o tempero verde.
•Em seguida, colocar na Panela Elétrica de Arroz acrescentar água. Deixar ferver e colocar o arroz.
•Colocar sal (se necessário, pois o charque já é salgado) e deixar ferver até secar a água.

Dica: *Se preferir o charque mais macio, cozinhe-o antes de preparar a receita.*

DOCE PAIXÃO CREMOSA

Ingredientes:
•2 latas de leite condensado;
•2 caixas de creme de leite;
•2 medidas de leite (a mesma medida da lata de leite condensado);
•2 colheres (sopa) de amido de milho;
•4 colheres (sopa) de castanha de caju triturada;
•100g de coco ralado (opcional);
•1 barra de chocolate meio amargo de 150g;
•1 barra de chocolate ao leite em pedaços 150g;
•1 barra de chocolate branco em pedaços 150g;
•3 colheres (sopa) de chocolate em pó solúvel;

Modo de preparo:
•Na panela elétrica de arroz coloque o leite condensado, o leite e o amido de milho.
•Mexa até o amido de milho misturar bem para não empelotar.
•Ligue a panela na função de cozimento e continue mexendo com uma colher de silicone ou de plástico, até engrossar.
•Desligue a panela e continue mexendo até reduzir o calor.
•Coloque uma caixa de creme de leite. Misture bem.
•Retire a panela e divida o creme formado em dois recipientes.
•Em uma parte do creme, coloque o chocolate solúvel, misture um pouco com a colher e depois bata na batedeira, até ficar homogêneo.
•Nesse creme, coloque a castanha de caju e os pedaços de chocolate ao leite.
•Despeje, então, o creme de chocolate em um refratário e leve à geladeira.
•Para o creme branco, acrescente o coco e os pedaços de chocolate branco e misture com uma colher.
•Despeje o creme branco sobre o creme de chocolate que está no refratário. Retorne o refratário para a geladeira, enquanto fazemos a cobertura de ganache.
•Derreta no micro-ondas a barra de chocolate meio amargo (veja dica abaixo).
•Assim que derreter, adicione a outra caixa de creme de leite, e mexa bem. O creme de leite deve estar em temperatura ambiente, não podendo estar gelado.
•Despeje a cobertura sobre o creme branco, espalhando com cuidado.
•Leve à geladeira e sirva após cerca de duas horas.

Dica para derreter o chocolate: Nunca derreta o chocolate de uma vez no micro-ondas pois ele pode queimar. Coloque a vasilha no micro-ondas, retire de 30 em 30 segundos e mexa vigorosamente.

Tempo de preparo: 1h30min
Rende: 20 porções

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Atenção: Sempre retirar o plugue da tomada elétrica e deixar a panela esfriar totalmente antes de limpá-la. Não mergulhar a panela em água ou outros líquidos.
Nunca usar solventes ou benzeno, esponjas metálicas, escovas de plástico, detergentes fortes, alvejantes ou tecidos contendo substâncias químicas para limpar a sua panela.

1. Colocar a tigela com revestimento antiaderente na água. Usar uma esponja macia para limpá-la e enxugá-la bem.

Nota: Tomar cuidado para limpar totalmente a tigela com revestimento antiaderente depois de ter usado sal de cozinha. Caso contrário poderá haver corrosão. Manusear a tigela com cuidado. Nunca deformá-la.

2. Usar um tecido umedecido para retirar partículas de alimento que estejam coladas ao corpo do aparelho.

3. Limpar o corpo do aparelho com um pano umedecido em detergente. Enxugar em seguida, removendo todo o detergente.

4. Manter o cordão elétrico, o plugue e seu painel de controle sempre secos e limpos. Caso contrário, poderão ocorrer acidentes.

5. Limpar a placa de aquecimento e o elemento regulador de temperatura com um pano úmido. O cozimento do arroz poderá ser afetado se houver grãos de arroz ou fragmentos de alimentos sobre a placa. O usuário poderá também usar uma colher de madeira para limpá-la.

6. A parte interna da tampa deverá ser limpa após cada utilização da panela. Limpar a parte interna da tampa com tecido umedecido com água morna, e enxugar com tecido macio.

Ilustração 1

imagem meramente ilustrativa

7. A válvula de vapor deverá ser limpa a cada utilização da panela. Girar e Puxar para fora a válvula, como indicada na ilustração 1. Esvaziar a válvula e lavá-la com água e sabão. Limpar esfregando a válvula com tecido umedecido. reinstalar para próxima utilização da panela.

8. O Vapor de água acumulado na tampa condensa novamente em forma líquida, escorrendo pelas canaletas e sendo depositado no coletor de água. Pressionar o coletor para retirá-lo sempre que estiver cheio. Após esvazia-lo, recolocar o coletor na panela.

CERTIFICADO DE GARANTIA ELETROPORTÁTEIS

A Fabricante solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A Fabricante garante seus produtos contra defeitos de fabricação durante o período estabelecido, contados a partir da data de entrega do produto expresso na nota fiscal de compra. Conforme modelo a seguir:

ELETROPORTÁTEIS	
GARANTIA LEGAL*	90 Dias
GARANTIA ADICIONAL	270 Dias
GARANTIA TOTAL**	360 Dias

*A GARANTIA LEGAL É DE 90 DIAS E TEM SEU INÍCIO NA DATA DE AQUISIÇÃO DO PRODUTO.
**A GARANTIA TOTAL É A SOMA DA GARANTIA LEGAL MAIS A GARANTIA ADICIONAL.
•Os controles remotos terão garantia legal de 90 dias, mais 90 dias de garantia adicional, totalizando 180 dias.
•Os acessórios terão somente garantia legal de 90 dias.

A Fabricante prestará serviços de Assistência Técnica, tantos os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados.

Em locais onde não haja Postos Autorizados, o produto deverá ser transportado, por conta e risco do

consumidor. A relação de Postos Autorizados está disponível através do site ***www.philco.com.br*** ou através do ***SAC (47) 3431-0499***. Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da primeira aquisição. Produtos que necessitam de serviço de instalação terão despesas e responsabilidades por conta do consumidor. O compromisso de garantia cessará caso:

•O produto seja examinado, adulterado ou consertado fora de Assistência Técnica Autorizada.

•Ocorra a utilização de peça ou componente não original.

•O produto seja ligado em tensão diferente daquela para qual foi projetado.

•O defeito seja decorrente de uso inadequado ou negligência do consumidor em relação às instruções do manual.

•Danos sejam causados por ação de agentes da natureza (enchentes, maresia, raios, etc.).

•O produto seja utilizado para fins não domésticos.

•Não sejam seguidas as recomendações de conservação, conforme manual.

•Ausência ou adulteração do número de série.

BRITÂNIA ELETRÔNICOS S.A
Rua Dona Francisca, 12.340
Bairro Pirabeiraba - Joinville - SC
CEP 89.239-270
Insc. Est. 254.861.660
CNPJ 07.019.308/0001-28
FABRICADO NA CHINA

03/19 2706-09-05 765421 Rev.3