



# Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

**Panela de Arroz**  
PH5 R



## 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

- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído por um cordão especial ou um conjunto fornecido pelo fabricante ou pelo agente autorizado.
- Verificar se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta localizada no aparelho.
- Para evitar acidentes, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar o aparelho.
- Para se proteger contra o choque elétrico, o usuário não poderá mergulhar o cordão elétrico nem o plugue em água ou em outro líquido.
- Para desligar, retirar o plugue da tomada elétrica. Sempre desconectar segurando pelo plugue, nunca puxar pelo cordão elétrico.
- Utilizar uma tomada elétrica exclusiva. Não utilizar adaptadores tipo “T” ou temporizadores.
- Não utilizar adaptadores e benjamins, sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um electricista habilitado.
- 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.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.
- O uso de acessórios não recomendados para uso com este aparelho poderá causar acidentes.
- Não deixar o cordão elétrico ficar pendurado na beirada de mesas, balcões ou outras superfícies e nem tocar em superfícies quentes.
- Não utilizar o aparelho para fins diferentes dos previstos neste manual de instruções.
- Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.
- Não transporte o produto quando estiver com óleo quente, pois pode causar queimaduras.
- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de encher o reservatório de água ou de limpar o aparelho.
- Usar sempre a tigela original e não submetê-la a choques ou batidas. Não utilizar o aparelho caso a tigela esteja danificada/amassada. Caso isso ocorra, procure uma Assistência Técnica Autorizada para substituição da peça.
- 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.
- Não inclinar a tigela. Se isto acontecer, o fundo não estará em contato com a placa de aquecimento e suas resistências irão se queimar.
- Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou perto de fornos aquecidos.
- Sempre remover o cabo de alimentação da tomada, puxando pelo plugue, durante a limpeza e manutenção do produto. Nunca toque no plugue com a mão molhada.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizado 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.

- Manter o aparelho longe do alcance de crianças.
- 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.
- O aparelho não deve ser deixado sozinho enquanto estiver conectado à tomada elétrica.
- As partes quentes de metal, água quente e vapor podem provocar queimaduras. Ter cuidado ao utilizar o aparelho.
- Não utilizar este aparelho ao ar livre.
- Antes de usar pela primeira vez o aparelho, efetuar a limpeza do aparelho (ver item limpeza e manutenção).
- Se o uso de uma extensão elétrica for necessária, deve-se garantir que a especificação do fio da extensão seja igual ou superior ao cordão elétrico original do aparelho, para evitar superaquecimento e acidentes.
- Deve-se tomar cuidado para que ninguém tropece no cordão elétrico.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, jamais tentar consertar o produto em casa. Caso necessário, o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.
- Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto.
- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído, se há sinais visíveis de danos ou se está vazando.



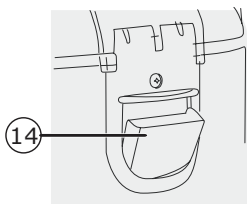
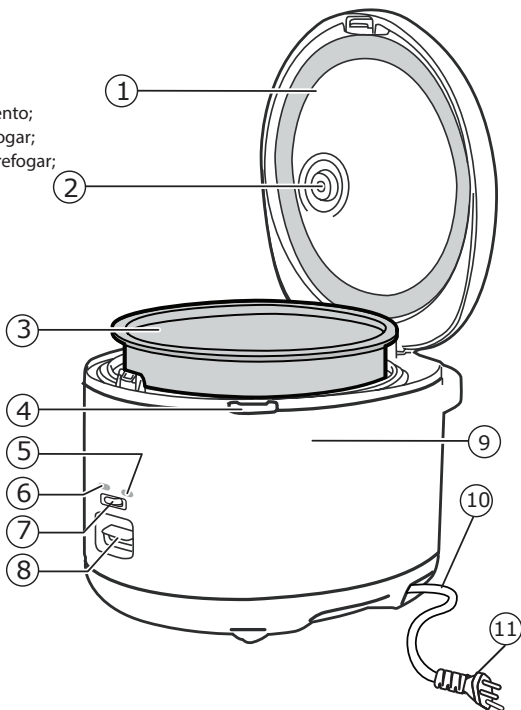
## ADVERTÊNCIA



- 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.**

## COMPONENTES

- 01. Tapa;
- 02. Válvula de vapor;
- 03. Tigela antiaderente;
- 04. Suporte para espátula;
- 05. Luz indicadora de aquecimento;
- 06. Luz indicadora cozinhar/refogar;
- 07. Botão Liga/Desl. da função refogar;
- 08. Alavanca de Acionamento;
- 09. Corpo do aparelho;
- 10. Cordão elétrico;
- 11. Plugue;
- 12. Espátula;
- 13. Copo medidor;
- 14. Coletor de água;



## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Ler todas as instruções e as medidas de segurança.
2. Retirar todo o material da 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

## PREPARANDO O ARROZ

### 1 Fritar os temperos

- Adicionar 2 colheres de sopa de óleo na tigela antiaderente.
  - Pressionar o botão Liga/Desl. da função refogar, a luz indicadora da função irá acender.
- Adicionar o alimento a ser frito, utilize a espátula fornecida com o aparelho para mexer o alimento.
- Após os alimentos estarem fritos, pressionar novamente o botão Liga/Desl. da função refogar para desativar a função.



A função refogar exige rigorosa supervisão e deve ser ativada e desativada manualmente.

Antes de cozinhar o arroz, a função refogar deve ser desligada.

Caso a função não seja desligada, o arroz poderá queimar e/ou causar danos ao aparelho.

**Obs.:** O passo1 (Fritar os temperos) é opcional. Caso o usuário não queira utilizar a função refogar, basta começar a preparar o arroz a partir do passo 2.

### 2 Medir corretamente e lavar o arroz.

- Medir o arroz utilizando o copo fornecido com o aparelho.

Certo



Errado



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

- Usar as marcas da parte interna da tigela para ajustar o nível de água. Por exemplo, para cozinhar 3 xícaras de arroz, colocar o arroz lavado na tigela e adicionar água até o nível 3.

- 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.

Exemplo: Para cozinhar 3 copos de arroz



### 4 Fechar a Tampa

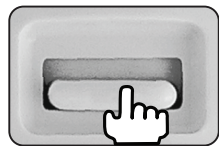
- Feche a tampa. Se for fechada corretamente ouvirá um clique.
- Certifique-se de que não existem grãos de arroz na borda da tigela antiaderente, ou na borracha de vedação. Estes podem provocar a saída de vapor ou água, prejudicando o processo de cozimento.

### 5 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.



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

- Recomenda-se não conservar arroz no modo aquecimento 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.



**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.

**7.** A válvula de vapor deverá ser limpa a cada utilização da panela. 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 esvaziá-lo, recolocar o coletor na panela.

### Ilustração 1



imagem meramente ilustrativa

### Ilustração 2



### ATENÇÃO:

- Ao limpar a panela, tomar muito cuidado para não amassar o fundo da mesma, isso pode gerar problemas no aquecimento fazendo com que o elemento de aquecimento queime. **Não aplicar força no fundo da panela ao limpá-la (ilustração 2).**
- Caso a tigela antiaderente sofra quedas, certificar-se que a mesma não sofreu avarias (amassados). Se notar que a tigela está danificada, entrar em contato com uma Assistência Técnica Autorizada.

### 1. ARROZ INTEGRAL

#### Ingredientes:

- 1 Xícara de arroz integral;
- 2 Xícaras de água.

#### Modo de preparo:

Depois de escolhido, lavar e escorrer bem o arroz. Colocar na Panela Elétrica de Arroz, 1 xícara de arroz integral com 2 xícaras de água e uma pitada de sal.

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

### 2. ARROZ À GREGA

#### Ingredientes:

- 2 Cenouras médias;
- 1 Cebola pequena
- 150 g de vagem ou ervilha fresca
- 1 Pimentão vermelho
- 1 Folha de louro
- 4 Colheres (sopa) de óleo
- 2 Xícaras de arroz
- 4 Xícaras de água fervente
- Sal e pimenta-do-reino
- 100 g de presunto (opcional)
- 100 g de azeitonas verdes (opcional)
- 100 g de uvas passas (opcional)

#### Modo de preparo:

Lavar muito bem o arroz, deixar escorrer e secar. Lavar bem a cenoura, cortar em cubos pequenos ou ralar utilizando o lado grosso do ralador. Eliminar as sementes do pimentão e cortar em cubinhos. Cortar as vagens em fatias finas. Picar bem a cebola. Utilizando a função refogar, refogue no óleo a cebola até ficar transparente. Juntar os legumes picados e refogar por 2 minutos. Juntar os ingredientes refogados com o arroz

na Panela Elétrica de Arroz e misturar bem, adicionar a água, a folha de louro e o sal. Tampar a Panela Elétrica de Arroz e cozinhar o arroz até secar bem a água.

### 3. ARROZ QUATRO QUEIJOS

#### Ingredientes:

- 350g 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 mozarela 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.

### 4. 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 sempre até atingir o ponto de cozimento desejado, acrescentar os cravos e polvilhar com canela.

## **5. 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

### **Modo de preparo:**

Cortar o charque em cubinhos, Refogue 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.

## **6. ARROZ COLORIDO**

### **Ingredientes:**

2 Colheres (sopa) de óleo

2 Dentes de alho picados

½ Cebola picada

2 Copos de arroz

1 Cenoura média cortada em cubos pequenos

1 Batata grande cortada em cubos pequenos

4 Copos de água

Sal a gosto

### **Modo de preparo:**

Colocar o óleo e utilizando a função refogar, doure o alho e a cebola.

Na Panela Elétrica de Arroz, juntar o arroz, a cenoura, a batata, o alho, a cebola e a água.

Deixar cozinhar até secar a água.

Dica: Para deixar seu arroz ainda mais colorido, acrescentar milho e ervilhas.

## **7. 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 a cebola e o alho em óleo.

Acrescentar a cebola e o alho refogado, o arroz, a água e aguardar o cozimento.

## **8. ARROZ A MARINHEIRO**

### **Ingredientes:**

2 Copos de arroz (de preferência, arbóreo, italiano)

250g de vôngole

250 de mexilhões

500g de camarões pequenos, limpos e descascados

250g de um bom peixe de mar, sem espinhas, picado

250g de lulas, previamente cozidas e picadas (reserve a água do cozimento)

120g de ervilhas frescas ou congeladas

150g 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 em uma panela separada as lulas (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.

## **9. 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.

## **10. 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.

## **11. MINGAU**

### **Ingredientes**

3 Colheres de sopa de açúcar;  
2 Colheres de sopa de amido de milho;  
2 xícaras de leite.

### **Modo de preparo:**

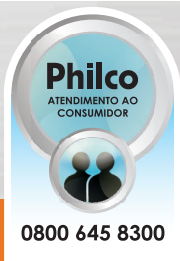
Com o aparelho desligado e o plugue retirado da tomada elétrica, coloque na Panela Elétrica de Arroz o açúcar e o amido e misture bem, insira o plugue na tomada elétrica, ligue a panela, acionando a alavanca e vá adicionando o leite aos poucos sempre mexendo com a espátula fornecida com o aparelho, mexa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



**Panela de Arroz**  
PH5 R



[www.philco.com.br](http://www.philco.com.br)



0800 645 8300