



Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Painel Elétrica de Arroz
PAR 1

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.

CUIDADOS

- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, o usuário deverá procurar a Assistência Técnica Autorizada a fim de evitar riscos.
- 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

em 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 armazenamento).
- 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.
- O conector não deve ser submerso em água ou qualquer outro líquido.
- 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.
- Após o preparo do alimento, mesmo com o aparelho desligado, o elemento de aquecimento continuará aquecido, podendo causar queimaduras.



ADVERTÊNCIA

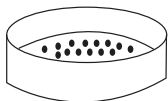
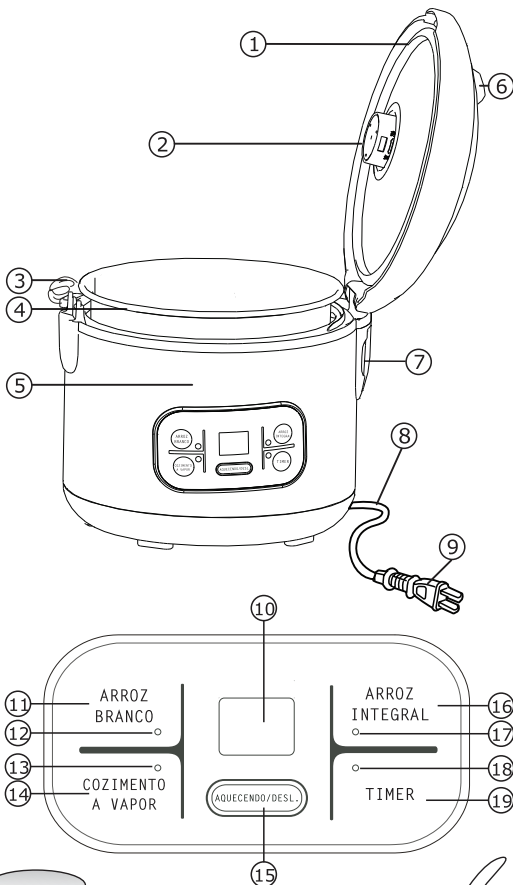


- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

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

COMPONENTES

1. Tampa
2. Válvula de vapor
3. Suporte para espátula
4. Tigela antiaderente
5. Corpo do aparelho
6. Trava da tampa
7. Coletor de água
8. Cordão elétrico
9. Plugue
10. Display digital
11. Tecla para Arroz Branco
12. Luz indicadora de cozimento de Arroz Branco
13. Luz indicadora Cozimento a vapor
14. Tecla para Cozimento a Vapor
15. Tecla Aquecimento/Desl.
16. Tecla para Cozimento de Arroz Integral
17. Luz indicadora de Cozimento de Arroz Integral
18. Luz indicadora de Cozimento programado (TIMER)
19. Tecla para Cozimento Programado (TIMER)



Bandeja perfurada para cozimento no vapor



Xicara Medidora



Espátula para Arroz



Concha

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 a base da panela, seu cordão de alimentação ou o seu plugue em água ou outros líquidos.

PARA COZINHAR ARROZ.

1. Retirar a tigela antiaderente de dentro do aparelho.
2. Usando a xícara medidora fornecida com o aparelho, medir e acrescentar o arroz (cru) na tigela antiaderente. Uma medida corresponde a uma xícara cheia até a borda.
3. Lavar o arroz na tigela antiaderente até que a água fique bem clara.
4. Preencher com água o recipiente até o nível marcado pelo número correspondente a quantidade de xícaras de arroz colocadas anteriormente.

Exemplo: Se o consumidor colocar 6 xícaras de arroz (cru) na tigela antiaderente, então deve-se completar com água até a marcação indicada pelo número 6 (CUP).

5. Recolocar a tigela antiaderente no interior do aparelho. Tomar cuidado para que a tigela antiaderente fique bem encaixada, garantindo uma boa transferência de calor entre a placa de aquecimento e o fundo da tigela antiaderente.

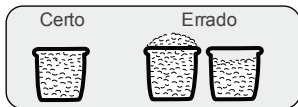
6. Abaixar a tampa até que fique bem fechada ouvindo um "clic" e inserir o plugue de alimentação no aparelho e na tomada elétrica. O Display Digital mostrará "--".

7. Para dar início ao cozimento, pressionar a tecla "ARROZ BRANCO" ou "ARROZ INTEGRAL", dependendo do tipo de arroz a ser preparado. A luz indicadora de cozimento correspondente irá acender.

Nota: Se desejar preparar arroz do tipo Parboirizado, utilizar a função "ARROZ BRANCO".

Após selecionar a função desejada, a luz indicadora irá piscar e após 5 segundos iniciará o preparo.

8. Assim que o arroz estiver pronto, o aparelho emitirá 5 sinais sonoros "bip" e passará automaticamente do modo cozimento para o modo de aquecimento. Neste momento o Display mostrará "00" e começará uma contagem com escala de 1 hora indicando o tempo de aquecimento.



9. Pressionar a tecla Aquecimento/Desl. e retirar o plugue da tomada para desligar o aparelho.

IMPORTANTE:

Caso não deseje desligar o aparelho logo após o preparo, o mesmo permanecerá no modo aquecimento por tempo indeterminado. Caso o aparelho fique por muito tempo no modo aquecimento, o alimento no seu interior poderá secar excessivamente alterando o seu sabor .

Recomenda-se desligar o aparelho e retirar o arroz logo após finalizar o cozimento, para garantir um melhor resultado.

Para obter um arroz mais macio, deixá-lo de molho em água por 10-20 minutos antes de prepará-lo. Se desejar cancelar sua seleção, pressionar a tecla Aquecendo/Desl. e re-programar usando a tecla para cozimento apropriado.

Usando a função de programação (TIMER).

1. Pressionar repetidamente a tecla "TIMER" para selecionar o tempo (em horas) em que deseja que o arroz comece a cozinhar. A resolução mínima é de 1 hora. O tempo máximo permitido é de 24 horas.

2. Pressionar a tecla ARROZ BRANCO, ARROZ INTEGRAL ou COZIMENTO NO VAPOR para dar início à contagem regressiva do tempo. A luz indicadora de cozimento programado (TIMER) acenderá e a luz indicadora de cozimento correspondente irá piscar.

Exemplo: Se desejar programar para que o processo de cozimento comece após 4 horas, deve-se então pressionar a tecla "TIMER" até aparecer o número 4 no visor e então selecionar a opção de cozimento desejado.

Após 4 horas o aparelho começará o cozimento e após finalizar, o aparelho entrará automaticamente no modo aquecimento.

NOTA: O tempo de preparo do arroz depende da quantidade a ser preparada no aparelho.

ATENÇÃO:

Recomenda-se sempre usar a xícara medidora fornecida com o aparelho. Esta xícara medidora é própria para este equipamento.

Abrir a tampa do aparelho com extrema cautela durante ou depois do funcionamento, pois o vapor poderá escapar e causar queimaduras.

Se a tija antiaderente for instalada na panela quando estiver molhada, este poderá causar dano ao aparelho.

PARA PREPARAR ALIMENTOS NO VAPOR.

1. Adicionar a quantidade desejada de água no recipiente interno. (use o mínimo de três xícaras de água)

2. Colocar a bandeja perfurada para cozimento no vapor sobre o recipiente antiaderente da panela.

3. Colocar os alimentos sobre a bandeja e pressionar a tecla "COZIMENTO NO VAPOR". Ao pressionar a tecla aparecerá no visor "30" indicando que o tempo de preparo será de 30 minutos, para escolher outro tempo pressionar a tecla sucessivamente, o tempo máximo de preparo é de 60 minutos (o intervalo do tempo é de 10 minutos). Para validar o tempo não pressionar a tecla por 5 segundos.

4. Quando o preparo no vapor estiver concluído, o aparelho emitirá 5 sinais sonoros "bip" e passará automaticamente para o modo de aquecimento.

Retirar os alimentos imediatamente depois que o cozimento foi concluído.

IMPORTANTE: O ponto de cozimento dos alimentos pode ser controlado de acordo com o gosto do consumidor. Para isso deve-se controlar as quantidades de água no interior do recipiente.

NOTA: Verificar se a quantidade de água é suficiente para cozinhar os alimento no vapor. Tomar cuidado para não deixar que a água seque.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

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 esvazia-lo, recolocar o coletor na panela.

Ilustração 1



RECEITAS

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, tostar em uma panela separada e acrescentar o tempero refogado. Em seguida colocá-los na Panela Elétrica de Arroz, juntamente com o arroz já lavado, acrescentar a água, o sal (se necessário, pois o charque é salgado) e acionar a função ARROZ BRANCO. Deixar cozinhar até ouvir o sinal sonoro de fim de cozimento.

Dica: se preferir o charque mais macio, cozinhar antes em uma panela separada.

ARROZ TRADICIONAL

Ingredientes

2 Xícara Medidora de arroz

1 colher de sopa de cebola picada

1 dente de alho amassado

1 colher de sopa de óleo

5 Xícaras Medidoras de água

Sal a gosto

Modo de preparo

Em uma panela separada dourar no óleo a cebola e o alho. Misturar na Panela Elétrica de Arroz os ingredientes refogados com o arroz já lavado e a água. Selecionar a função ARROZ BRANCO e deixar cozinhar até ouvir o sinal sonoro de fim de cozimento.

ARROZ INTEGRAL SIMPLES

Ingredientes

2 Xícara Medidora de arroz integral

4 Xícaras Medidoras de água

Sal a gosto

Modo de preparo

Na Panela Elétrica de Arroz colocar a água e o arroz já lavado. Selecionar a função ARROZ INTEGRAL e aguardar o cozimento, até ouvir o sinal sonoro.

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

ARROZ COLORIDO

Ingredientes

2 colheres de sopa de óleo

2 dentes de alho picados

½ cebola picada

2 Xícaras Medidoras de arroz

1 cenoura média cortada em cubos pequenos

1 batata grande cortada em cubos pequenos

5 Xícaras Medidoras de água

Sal a gosto

Modo de preparo

Em uma panela separada dourar no óleo a cebola e o alho. Misturar na Panela Elétrica de Arroz os ingredientes refogados com o arroz já lavado, a cenoura, a batata e a água. Selecionar a função ARROZ BRANCO e deixar cozinhar até ouvir o sinal sonoro de fim de cozimento.

RECEITAS

ARROZ DOCE

Ingredientes

5 xícaras de água
2 xícaras de arroz
3 ½ xícaras de leite
½ xícara de leite condensado
½ xícara de açúcar
Cravo e canela em pó a gosto

Modo de preparo

Na Panela Elétrica de Arroz colocar a água e o arroz já lavado. Selecionar a função ARROZ BRANCO e aguardar o cozimento, até ouvir o sinal sonoro. Após o sinal acrescentar o leite e selecionar a função AQUECENDO/DESL e em seguida a função COZIMENTO A VAPOR e esperar 15 minutos, mexendo sempre, com a colher plástica, para não grudar no fundo da panela. Em seguida adicionar o leite condensado e o açúcar, misturar bem por mais alguns minutos até obter o ponto desejado. Acrescentar os cravos e polvilhar com canela. Ao final desligar a panela.

MINGAU

Ingredientes

3 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de amido de milho
2 Xícaras Medidoras de leite

Modo de preparo

Na Panela Elétrica de Arroz colocar o açúcar e o amido e misturar bem. Selecionar a função COZIMENTO A VAPOR e adicionar o leite aos poucos mexendo sempre com a colher plástica até engrossar (após aproximadamente de 10 minutos). Quando atingir a consistência desejada, desligar a panela e servir ao gosto.

MACARRONADA NA PANELA DE ARROZ

Ingredientes

500g de macarrão tipo Spaghetti
1 ½ litros de água
Sal e óleo a gosto

Molho:

½ cebola picada
2 dentes de alho picado
1 Xícara Medidora de molho branco
4 colheres de sopa de óleo ou manteiga
Sal, e tempero a gosto

Modo de preparo

Na Panela Elétrica de Arroz colocar a água, o sal e o óleo. Selecionar a função COZIMENTO A VAPOR, apertando seguidamente para obter o tempo desejado, e aguardar a fervura da água. Colocar o macarrão e aguardar o cozimento desejado, mantendo a tampa aberta. Em uma panela separada preparar o molho. Após o cozimento do macarrão, desligar a panela e retirar a tigela antiaderente com cuidado, escorrer a água e juntar ao molho já preparado. Pode ser recolocada na Panela Elétrica de Arroz para manter aquecida. O tempo de preparo do macarrão é de aproximadamente 40 minutos.

ARROZ QUATRO QUEIJOS

Ingredientes

2 Xícaras Medidoras de arroz
5 Xícaras Medidoras de água
1 Xícara Medidora de molho branco
1 Xícara Medidora de creme de leite
1 colher sopa de queijo gorgonzola amassado
1 colher sopa de requeijão
2 colheres sopa de queijo mussarela picada
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
Sal a gosto

Modo de preparo

Na Panela Elétrica de Arroz colocar a água e o arroz já lavado. Selecionar a função ARROZ BRANCO e aguardar o cozimento, até ouvir o sinal sonoro. Reservar o arroz cozido. Para preparar o molho adicionar o molho branco, o creme de leite e os queijos. Selecionar a função COZIMENTO A VAPOR e aguardar o preparo do refogado, mexendo sempre. Juntar ao molho o arroz cozido e misturar bem, mantendo mais 5 minutos para no aquecimento, mexendo sempre para não queimar. Também pode ser reservada parte do parmesão para levar ao forno pré-aquecido num refratário para gratinar, e polvilhar ao final.

Philco


Panela Elétrica de Arroz
PAR 1

www.philco.com.br

USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO



05/14 1206-09-05 785633 REV0

www.philco.com.br/FaleConosco.aspx