

12/12 528-05/00 770315 REV.1

Philco



SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



Panela de Arroz PAR1

Manual de Instruções

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Não Aquece.	Produto não está ligado na tomada elétrica.	Inserir o plugue na tomada elétrica.
	A tomada está sem energia.	Verificar se há energia, testando outro produto.
	O aparelho está desligado (nenhuma função foi selecionada).	Selecionar a função desejada.
Produto não desliga	O aparelho tem dois processos de funcionamento: a) Aquecimento : Neste processo, o arroz será conservado quente e o Display digital mostrará um cronômetro indicando à quantas horas o produto está ligado. b) Cozinhar: Esse processo inicia ao escolher o tipo de arroz que se quer cozinhar e pressionar a função desejada o arroz estará cozinhando. Quando faltar 14 minutos para o alimento ficar pronto, o Display digital inicializará uma contagem regressiva. Quando o arroz estiver cozido, a panela irá desligar esse processo e iniciar o processo de Aquecimento.	Pressionar a tecla Aquecimento/Desl, para delisgar o aparelho.
Arroz grudado na tigela.	Tigela com revestimento danificado.	Contactar assistetência técnica autorizada para troca da tigela.
	Produto ligado continuamente durante um período de tempo prolongado.	Recomenda-se manter o produto ligado por até 4 horas após finalizado o cozimento do arroz.
Alimento queimado.	Produto ligado continuamente durante um período de tempo prolongado.	Recomenda-se manter o produto ligado por até 4 horas após finalizado o processo de cozinhar o arroz.
Timer não funciona.	Não foi selecionado o timer.	Pressionar a tecla timer sucessivamente , para escolher o tempo desejado e a função de cozimento desejado.

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Panela Elétrica de Arroz PAR1.

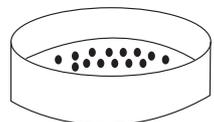
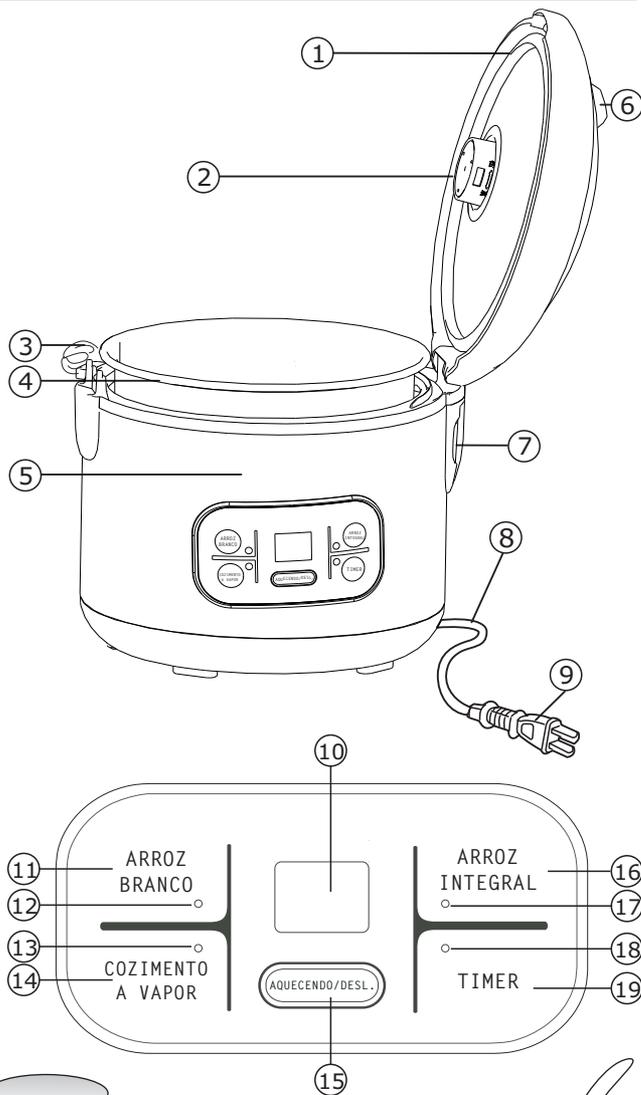
Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as recomendações a seguir**. O Manual de Instruções não deve ser descartado; ele deve ser guardado para eventuais consultas.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

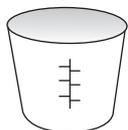
- Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada*, a fim de evitar riscos.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a voltagem da sua tomada elétrica 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.
- Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.
- 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 com revestimento antiaderente antes de limpá-la.
- Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou perto de superfícies aquecidas.
- 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.
- Usar sempre a tigela com revestimento antiaderente original e não submetê-lo 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.
 - 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 com revestimento antiaderente e a placa de aquecimento (resistência). Caso contrário a panela não irá funcionar corretamente, em casos mais graves, seus componentes poderão queimar.
- Não inclinar a tigela com revestimento antiaderente. 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.

COMPONENTES

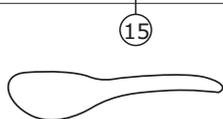
1. Tampa
2. Válvula de vapor
3. Suporte para espátula
4. Tigela antiaderente
5. Corpo do aparelho
6. Trava da tampa
7. Coletor de água
8. Cordão elétrico
9. Plugue
10. Display digital
11. Tecla para Arroz Branco
12. Luz indicadora de cozimento de Arroz Branco
13. Luz indicadora Cozimento a vapor
14. 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



Xícara Medidora



Espátula para Arroz



Concha

RECEITAS

11. RISOTO DE CAMARÃO

Ingredientes

- 200 g de camarão
- Suco de ½ limão
- 1 dente de alho picado
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 150 g de arroz arbóreo
- ½ xícara (chá) de vinho branco
- 1 colher (chá) de açafrão
- 2 xícaras de caldo de legumes
- ½ xícara de manteiga
- ½ xícara de queijo parmesão ralado
- Pimenta-do-reino e sal a gosto

Modo de preparo

Limpar os camarões e temperá-los com sal, suco de limão, alho e pimenta-do-reino. Reservar.

Em uma panela separada, aquecer o azeite e dourar a cebola. Colocar o refogado na Panela Elétrica acrescentar o arroz e mexer bem. Adicionar o vinho branco e mexer até evaporar. Misturar o açafrão e juntar aos poucos o caldo de legumes. Um pouco antes de o arroz ficar pronto, acrescentar os camarões, desligar o aparelho quando os camarões estiverem cozidos e o arroz ficar cremoso.

Acrescentar a manteiga, o queijo parmesão e a salsa picada. Servir em seguida.

INSTRUÇÕES DE USO

- 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 o recipiente para cozimento for instalado 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.

RECEITAS

7. 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
- Escolher o modo de preparo referente ao arroz utilizado (arroz branco ou integral).

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.

8. ALMÔNDEGAS DE ARROZ

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de arroz cozido na Panela Elétrica
- 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, 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. Em uma panela separada, aquecer o óleo e fritar as almôndegas aos poucos.

Fritar devagar para cozinhar por dentro.

RECEITAS

5. 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. Colocar o refogado na Panela Elétrica, acrescentar a água e esperar ferver. Acrescentar o arroz e aguardar o cozimento.

6. 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 em uma panela separada as lulas (reservar a água do cozimento). Colocar todos os ingredientes na Panela Elétrica 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.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Atenção: Sempre retirar da tomada elétrica o plugue da panela e deixá-la 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. Não utilizar esponja de aço ou utensílios metálicos para efetuar a limpeza, pois os mesmos podem arranhar e danificar a camada antiaderente.

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.

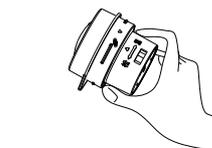
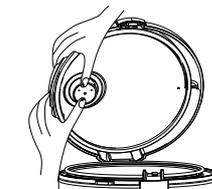
5. Limpar a placa de aquecimento e o elemento regulador de temperatura com um pano úmido. O cozimento do arroz poderá ser afetado se houver grãos de arroz ou fragmentos de alimentos sobre a placa. O usuário poderá também usar uma colher de madeira para limpá-la.

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.

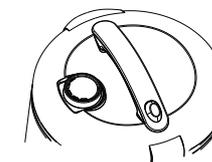
7. A válvula de vapor deverá ser limpa a cada utilização da panela. Puxar para fora a válvula, como indicada nas figuras ao lado.

Esvaziar a válvula e lavá-la com água e detergente neutro. Limpar esfregando a válvula com tecido umedecido. Reinstalar a válvula 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.



Para abrir girar para a esquerda (open).
Para fechar girar para a direita (close).



RECEITAS

1. 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 (ver receita Arroz Tradicional), lavar a tigela com revestimento antiaderente e aquecer o molho branco e o creme de leite com a opção "AQUECIMENTO". 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.

2. 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 colocar a água e o arroz.

Para dar início ao cozimento utilizar a tecla "ARROZ BRANCO" quando o arroz estiver cozido, acrescentar o leite, apertar a tecla "ARROZ BRANCO" e deixar o arroz cozinhar por aproximadamente 15 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.

RECEITAS

3. 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, tostá-los em uma panela separada e acrescentar o tempero verde. Em seguida, colocá-los na panela elétrica juntamente com o arroz, acrescentar água e deixar ferver.

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 em uma panela separada.

4. 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

Em uma panela separada, colocar óleo e dourar o alho e a cebola.

Misturar na panela elétrica os ingredientes refogados com o arroz, a cenoura, a batata e a água. Deixar cozinhar até secar a água.

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