

Logic

Panela de Arroz Elétrica *Sabor & Requite*

LS-CFXB30-W
LS-CFXB30-G
LS-CFXB30-S
LS-CFXB60-W
LS-CFXB60-G
LS-CFXB60-S



Parabéns pela sua escolha, desfrute do que há de melhor!

Manual de Instruções

Índice

Medidas Importante de Segurança.....	2
Conhecendo sua Panela de Arroz.....	3
• Diagrama.....	3
• Acessórios.....	3
Funções.....	4
• Cozimento.....	4
• Aquecimento.....	4
• Como preparar seu Arroz.....	4
Limpeza.....	5
• Especificações Técnicas.....	5
Livro de Receitas.....	6
• Arroz Doce.....	6
• Risoto de Camarão.....	6
• Arroz com legumes.....	6
• Arroz Integral.....	7
• Arroz a Grega.....	7
• Arroz Tradicional.....	7
• Arroz Marinho.....	8
• Arroz quatro queijo.....	8
• Arroz Carreiroiro.....	8
Termo de Garantia & Suporte.....	9
• Certificado de Garantia.....	9
Controle de Garantia.....	10
Sac.....	11

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

ATENÇÃO:

“Nunca mergulhe a Panela de Arroz, o cabo de alimentação ou plugue em água ou outros líquidos”.

Isto pode causar problemas elétricos, danificar totalmente o produto e causar graves acidentes.

Não utilize abrasivos, esponjas rígidas ou lâ de aço para limpar a superfície! “Isso pode danificar o revestimento antiaderente.”

Ao usar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo as seguintes.

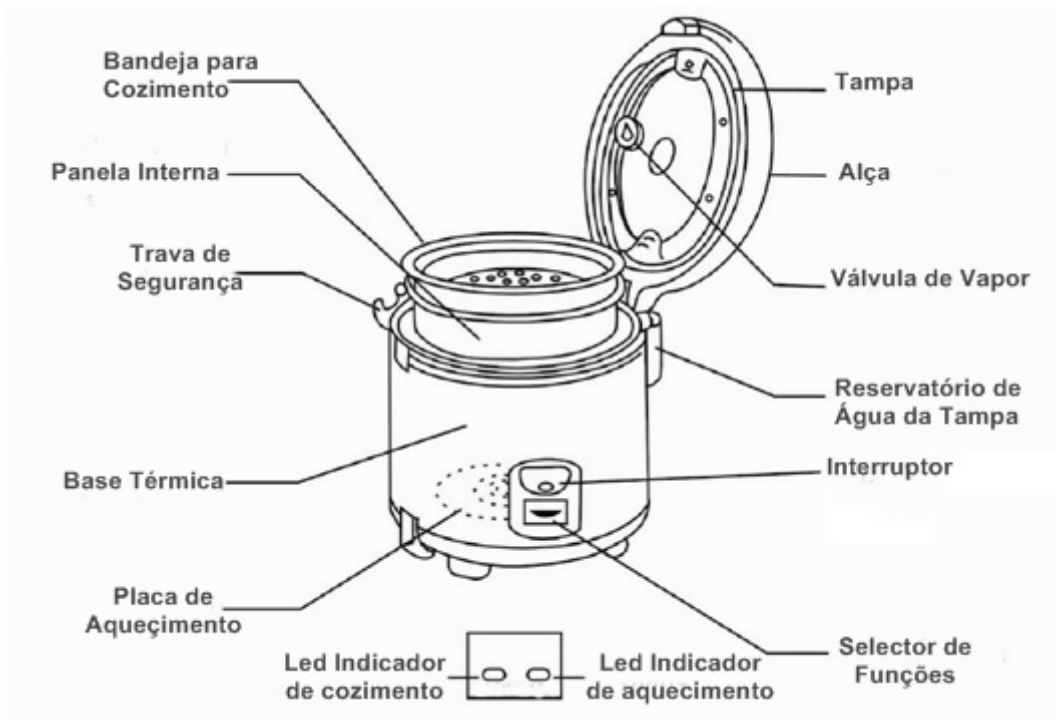
Certifique-se de que há compatibilidade de voltagem da tomada com o produto.

Esta panela é exclusivamente para uso doméstico, utilizá-lo comercialmente anula nossa garantia.

Atenção: Antes de ligar o produto verifique se a tensão do aparelho é a mesma da tomada elétrica a ser utilizada.

1. O aparelho não pode ser usado por crianças ou pessoas com incapacidade físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções.
2. Para prevenir-se contra choque elétrico, nunca coloque o cabo de força ou o plugue em contato com água ou qualquer outro líquido.
3. Não toque na superfície quente. Use as alças ou os botões.
4. Evite utilizar esta panela perto de crianças, o uso por crianças a partir de 12 anos deve ser sempre supervisionado.
5. Desligue da tomada quando não estiver em uso, e antes de limpar, espere esfriar.
6. Não utilize o aparelho se o cabo elétrico ou o plugue estiverem danificados, se o aparelho não estiver funcionando bem ou tenha caído e sofrido algum dano, leve-o a um Posto Autorizado da Sigma Brasil.
7. O uso de acessórios não fornecidos pelo fabricante pode causar acidentes.
8. Não é recomendado o uso ao ar livre.
9. Não deixe o cabo elétrico para fora da mesa, balcão ou sobre superfície quente.
10. Não opere na presença de gases explosivos, inflamáveis e próximo a queimadores a gás ou elétricos.
11. Sempre plugue o cabo de alimentação primeiro, DEPOIS o plugue à tomada de sua casa.
12. Aguarde a panela esfriar para tocá-la ou iniciar o processo de limpeza, usando sempre um pano seco ou úmido para fazer limpeza.
13. Não coloque nenhum material diferente dentro do aparelho: Papel, papelão, plástico e ETC.
14. Use a alça para mover a panela.
15. Nunca submeta este aparelho a impactos.
16. Não use esta panela sobre mesas instáveis ou com toalhas de plásticos ou outros sintéticos.
17. Não há peças aproveitáveis pelo usuário dentro do aparelho.
18. Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos ligados, o aparelho pode não funcionar adequadamente.
19. Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo Fabricante ou Assistência Técnica Autorizada, jamais efetue a troca do cordão para evitar risco.
20. Enquanto o aparelho estiver ligado, algumas partes acessíveis podem estar com alta temperatura, evite o contato sem proteção.

COMPONENTES





Função Cozinhar

A função cozinhar atua na preparação dos alimentos, para ativar basta pressionar o botão para baixo e o LED acendera, sua panela não permite que os alimentos queimem com facilidade, se o nível da água chegar a zero, o aparelho sofrera um aumento na temperatura e o sensor será automaticamente desativado, fazendo com que a função cozinhar desative e passara ao modo Aquecer. O funcionamento correto dependerá do nível interno da água.

Função Aquecimento

Esta função a luz indicara no visor a qual ira manter seu alimento aquecido pelo período ate 5 horas, mantendo-o fresquinho, porem como informado acima, este função e ativada automaticamente quando o nível de água chega ao zero.

Caso a panela fique por um longo período em modo aquecer sem qualquer intervenção ou irrigação com água o alimento poderá secar e poderá queimar.

Obviamente que no modo aquecer é necessário a irrigação com água, caso contrario o alimento poderá queimar.

Vamos preparar seu Arroz

- Para refogar o alho e a cebola, coloque o botão na posição “cozinhar”, coloque um fio de óleo, alho e a cebola, o led ascendera, deixe a refoga a seu gosto ou ate dourar.
- Adicione o arroz, utilizando o copo medidor de acordo com a medida desejada, se quiser pode lavá-lo antes.
- Coloque a água fria ou em temperatura ambiente, você pode utilizar ou não o copo medidor.
- Adicione sal e outros ingredientes de seu gosto.
- Se desejar cozinhar legumes ou verduras no vapor em conjunto, coloque a bandeja sobre a panela interna.
- Feche a panela ate travar.
- Quando o arroz estiver pronto, o led desligara, caso queira um arroz mais solto, é necessário deixar na posição “aquecer” por aproximadamente 10 minutos.
- O tempo de cozimento depende da quantidade de alimento colocado na panela, em media varia entre 15 a 25 minutos.
- Observe sempre a quantidade de água, para que seu arroz fique totalmente cozido, o cozimento do arroz depende é claro da quantidade de água que é adicionada, podendo deixá-lo a seu gosto.

➤ **Limpeza**

- Espere a panela esfriar totalmente antes da limpeza.
- Lavar a panela com água e sabão utilizando uma esponja não abrasiva ou um pano macio.
- Não utilize produtos abrasivos ásperos ou produtos que não são considerados seguros.
- Enxágüe e seque bem.
- Mantenha a panela sempre limpa, pois o sal é muito corrosivo e poderá danificar o revestimento antiaderente.
- O revestimento antiaderente vai descolorir depois de um período de utilização. Isso é normal e não irá afetar a sua saúde ou o sabor dos alimentos.
- Para retirar o excesso de água do coletor, gentilmente remover o mesmo montado na parte traseira da panela, puxando para baixo, e assim esvaziando a água após cada utilização, conforme imagem nº 1.
- Para limpeza do botão de saída a vapor, abra a tampa e pressione delicadamente o mesmo para fora conforme imagem nº 2
- Não mergulhe a panela de arroz em água corrente ou qualquer outro líquido.
- Verifique se a placa de aquecimento está limpa e livre de alimentos ou grãos, isto poderá interferir no bom funcionamento da panela.



Especificação Técnica

PRODUTO: PANELA DE ARROZ ELETRICA BRANCA

MODELO: SABOR & REQUINTE LS-CFXB30-W
POTÊNCIA: 400 W
VOLTAGEM: 127 V / 220 V (ESTE PRODUTO NÃO É BIVOLT)
FREQUENCIA: 50/60Hz
CAPACIDADE: 1 LT. / 5 XICARAS

PRODUTO: PANELA DE ARROZ ELETRICA BRANCA

MODELO: SABOR & REQUINTE LS-CFXB60-W
POTÊNCIA: 700 W
VOLTAGEM: 127 V / 220 V (ESTE PRODUTO NÃO É BIVOLT)
FREQUENCIA: 50/60Hz
CAPACIDADE: 1.8 LT. / 10 XICARAS

PRODUTO: PANELA DE ARROZ ELETRICA INOX

MODELO: SABOR & REQUINTE LS-CFXB30-S
POTÊNCIA: 400 W
VOLTAGEM: 127 V / 220 V (ESTE PRODUTO NÃO É BIVOLT)
FREQUENCIA: 50/60Hz
CAPACIDADE: 1 LT. / 5 XICARAS

PRODUTO: PANELA DE ARROZ ELETRICA INOX

MODELO: SABOR & REQUINTE LS-CFXB60-S
POTÊNCIA: 700 W
VOLTAGEM: 127 V / 220 V (ESTE PRODUTO NÃO É BIVOLT)
FREQUENCIA: 50/60Hz
CAPACIDADE: 1.8 LT. / 10 XICARAS

PRODUTO: PANELA DE ARROZ ELETRICA CINZA

MODELO: SABOR & REQUINTE LS-CFXB30-G
POTÊNCIA: 400 W
VOLTAGEM: 127V / 220 V (ESTE PRODUTO NÃO É BIVOLT)
FREQUENCIA: 50/60Hz
CAPACIDADE: 1 LT. / 5 XICARAS

PRODUTO: PANELA DE ARROZ ELETRICA CINZA

MODELO: SABOR & REQUINTE LS-CFXB60-G
POTÊNCIA: 700 W
VOLTAGEM: 127V / 220 V (ESTE PRODUTO NÃO É BIVOLT)
FREQUENCIA: 50/60Hz
CAPACIDADE: 1.8 LT. / 10 XICARAS

Livro de Receitas Panela Sabor & Requite

Arroz Doce

Ingredientes:

3 Xícaras de água
1 Xícara de Arroz
1 Unidade de Canela
2 Unidades de Cravos da Índia
1/2 Xícara de Leite
1/2 Xícara de Leite condensado
1/2 Xícara de Creme de leite sem soro

Modo de preparo:

- 1- Na panela elétrica Sabor & Requite, colocar a água e o arroz com cravo e canela e colocar na posição cozinhar.
- 2- Quando a panela for para o modo aquecer, retire o cravo e a canela.
- 3- Acrescente o leite e o leite condensado, volte para o modo cozinhar e deixe por aproximadamente 5 minutos, mexer às vezes para não grudar no fundo da panela.
- 4- Desligue a panela e retire o arroz. Misture o creme de leite e sirva em seguida.

Risoto de Camarão

Ingredientes:

200g de camarão
Suco de ½ limão
1 dente de alho picado
2 colheres (sopa) de azeite
1 cebola picada
150g 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:

- 1- Limpar os camarões e temperá-los com sal, suco de limão, alho e pimenta do reino. Reserve.
- 2- Na panela elétrica Sabor & Requite, aquecer o azeite e dourar a cebola.
- 3- Acrescente o arroz e mexa bem.
- 4- Adicione o vinho branco e mexa até evaporar.
- 5- Misture o açafrão e junte aos poucos o caldo de legumes.
- 6- Um pouco antes de o arroz ficar pronto, acrescente os camarões
- 7- Desligue a panela quando os camarões estiverem cozidos e o arroz ficar cremoso.
- 8- Acrescente a manteiga e o parmesão ralado. Sirva em seguida.

Arroz com Legumes

Ingredientes:

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

Modo de preparo:

- 1- Ferver a água com os legumes e sal.
- 2- Junte o arroz e mexa de vez em quando até finalizar o cozimento.

Arroz Integral

Ingredientes:

1 xícara de arroz integral
2 xícaras de água

Modo de preparo:

- 1- Depois de escolher, lavar e escorrer bem o arroz.
- 2- Coloque na panela elétrica Sabor & Requite, 1 xícara de arroz integral com 2 xícaras de água e uma pitada de sal.
- 3- Tampe a panela elétrica e deixe agir por 28 minutos.

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

Arroz a Grega

Ingredientes:

2 cenouras médias
1 cebola pequena
150g 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 a gosto
100g de presunto (opcional)
100g de azeitonas verdes (opcional)
100g de uva passa (opcional)

Modo de preparo:

- 1- Lave bem o arroz e deixe escorrer e secar.
- 2- Lave bem a cenoura, corte em cubos ou rale utilizando o lado grosso do ralador.
- 3- Elimine as sementes do pimentão e corte em cubinhos.
- 4- Corte a vagem em fatias finas e pique bem a cebola
- 5- Refogue a cebola no óleo até ficar transparente
- 6- Junte os legumes picados e refogue por 2 minutos
- 7- Coloque o arroz e misture bem.
- 8- Adicione a água, a folha de louro e o sal.
- 9- Tampe a panela elétrica Sabor & Requite e cozinhe o arroz até a água secar bem.

Arroz Tradicional

Ingredientes:

1 xícara (chá) de arroz
1 colher (sopa) de cebola ralada misturada com alho amassado
1 colher (sopa) de óleo
2 ½ xícaras (chá) de água

Modo de preparo:

- 1- Refogar na panela elétrica Sabor & Requite, a cebola e o alho no óleo quente.
- 2- Acrescente a água e espere ferver, então acrescente o arroz e aguarde o cozimento.

Arroz a Marinheiro

Ingredientes:

2 copos de arroz (de sua preferência)
250g de vôngole
250g de mexilhões
500g de camarões pequenos, limpos e descascados
250g de um bom peixe de mar, sem espinhas e 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:

- 1- Cozinhe em uma panela separada as lulas. (reserve a água do cozimento)
- 2- Coloque todos os ingredientes na panela elétrica Sabor & Requite com a água do cozimento das lulas.
- 3- Acrescente mais água se necessário e deixe cozinhar, mexa sempre para que os ingredientes não grudem no fundo da panela. Sirva em seguida.

Arroz 4 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 mussarela picada
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de preparo:

- 1- Após cozinhar o arroz na panela elétrica Sabor & Requite (ver receita Arroz Tradicional), lave a tigela com revestimento antiaderente e aqueça o molho branco e o creme de leite.
- 2- Acrescente os queijos reservando metade do parmesão e deixe ferver até derreter bem.
- 3- Misture o arroz ao molho, passe para um refratário e polvilhe o restante do parmesão.

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

Arroz Carreteiro

Ingredientes:

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

Modo de preparo:

- 1- Corte o charque em cubinhos, toste na panela elétrica Sabor & Requite e acrescente o tempero verde.
- 2- Em seguida acrescente a água, deixe ferver e acrescente o arroz.
- 3- Colocar sal (se necessário, pois o charque já é salgado) e deixe ferver até a água secar.

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

Termo de Garantia e Suporte

- O Prazo de garantia deste aparelho é de 12 Meses a partir da compra.
- Entende-se por garantia, o reparo gratuito e a reposição de peças que, de acordo com nossa assistência técnica, apresentarem defeitos de fabricação.
- É imprescindível, para o atendimento gratuito, que o aparelho esteja dentro do prazo estipulado acima e com a apresentação da Nota Fiscal de compra.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Por este certificado de garantia a CJ Company, distribuidora do (s) equipamento (s), produto (s) adquirido por V.S.a; se compromete a prestar Assistência Técnica aos referidos produtos, nos termos da legislação pertinente, Lei nº 8.078, de 11 de Setembro de 1990, e nos limites estabelecidos.

- A CJ Company assegura ao comprador, a garantia acima descrita, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de compra.
- Entende-se por garantia, o reparo gratuito do aparelho e a reposição de peças que, de acordo com o parecer do técnico credenciado pela CJ Company, apresentarem defeito técnico. Tal garantia somente terá validade mediante a apresentação da Nota Fiscal de compra. É imprescindível, para o atendimento gratuito, que o aparelho esteja dentro do prazo estipulado acima.
- Para exercício da presente garantia, o comprador deverá se utilizar somente no Posto Autorizado, cuja indicação será feita através do telefone (11) 2097-9877 para São Paulo Capital e 0800-772-9877 para demais localidades, de segunda a sexta-feira das 08hs às 18hs, ficando a cargo do comprador /consumidor as despesas de transporte do envio do produto ao Posto Autorizado.

FICA AUTOMATICAMENTE CANCELADA A GARANTIA NA OCORRÊNCIA DOS SEGUINTE EVENTOS.

- Danos causados por acidentes tais como: queda, batida, descarga elétrica, atmosférica (raio), inundação, desabamento e fogo.
- Danos provocados por umidade, exposição excessiva à luz solar e salinidade.
- Uso em desacordo com as respectivas informações contidas no manual de instruções.
- Por ter sido ligado a rede elétrica imprópria ou quando sujeito a flutuações excessivas.
- Sinais de violações externas e rompimentos do lacre do produto.
- Ajuste interno ou conserto por pessoa não credenciada pela CJ Company.
- Se o Certificado de Garantia ou Nota Fiscal de compra apresentar alterações e ou rasuras.
- Uso caracterizado como NÃO DOMESTICO ou em desacordo com as normas estabelecidas no Manual de Instruções.
- Por condições impróprias do aparelho.

NÃO ESTAO COBERTOS PELA GARANTIA (ônus do consumidor)

- Serviços de instalação, regulagens externas, limpeza e orientação de uso, pois estas informações constam nas instruções que acompanham o produto.
- Compartimentos plásticos externos, cabos de ligação externos (ex. cabo de força plugado) e qualquer acessório externo.
- Eliminação de interferências externas que prejudicam o bom funcionamento do produto.

ATENÇÃO: Este produto é comum a todos os eletrodomésticos portáteis e eletrônicos. Observe atentamente o tipo e o modelo do aparelho adquirido, pois alguns possuem componentes e recursos que não são adequados tecnicamente aos outros.

Para manter seu produto sempre original e com qualidade de funcionamento, procure somente o Posto de Serviço Autorizado pela CJ, que dispõe de peças originais e mão-de-obra treinada.

Para que o aparelho seja coberto pela garantia CJ COMPANY, guarde sua respectiva Nota Fiscal/Cupom Fiscal, durante o prazo de garantia. Para seu conforto e segurança consulte nossa Central de Assistência Técnica, você terá todas as informações necessárias para melhor utilizar seu produto.

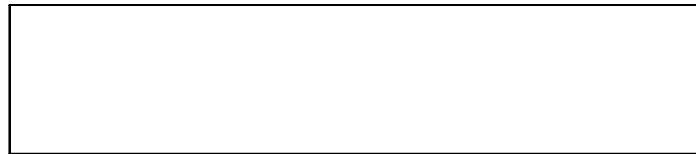


CONTROLE DE GARANTIA

Modelo: _____ Marca: _____ Nº _____

Vendedor: _____

Nota Fiscal: _____ Data: ____/____/____



CARIMBO DA LOJA

.....**Por favor, destaque aqui e entregue ao nosso representante**.....

Modelo: _____ Marca: _____ Nº _____

TERMO DE GARANTIA

Este produto tem garantia assegurada pela SIGMA BRASIL, pelo prazo de **12 meses** (exceto os acessórios incluídos no produto, que tem garantia de 30 dias) a contar da data da compra, comprovada pela nota fiscal de venda ao consumidor, junto com este Termo de Garantia, segundo as condições adiante:

A - Este produto será consertado pela SIGMA BRASIL, nas suas oficinas técnicas próprias ou credenciadas quando apresentar defeito de fabricação, segundo critério dos técnicos e dentro do prazo acima estabelecido.

B - Os consertos efetuados dentro do tempo de garantia deverão ser realizados nas localidades onde houver Assistência Técnica Autorizada.

C - Esta garantia será válida quando o selo de identificação SIGMA BRASIL estiver intacto e o produto estiver acompanhado da Nota Fiscal de aquisição pelo consumidor e junto com este Termo de Garantia.

D - Esta Garantia não se aplica ao produto que apresentar em razão de acidentes (natural ou provocado), mau uso, utilização indevida ou tentativa de reparo por pessoas não autorizadas.

E - O adquirente consumidor deve informar-se junto à loja vendedora do endereço da Assistência Técnica autorizada mais próxima, para efetuar o reparo, quando necessário.

Em caso de dúvida, o adquirente deverá reportar-se à SIGMA BRASIL.

Atendimento ao Cliente – SAC

Tel/Fax: (11) 2097-9877 – SP – 0800-7729877 Demais Localidades

Email: sac@sigmabrasil.com

Atendimento ao Cliente – SAC

Tel/Fax: (11) 2097-9877 – SP – 0800-7729877 Demais Localidades

Email: sac@sigmabrasil.com