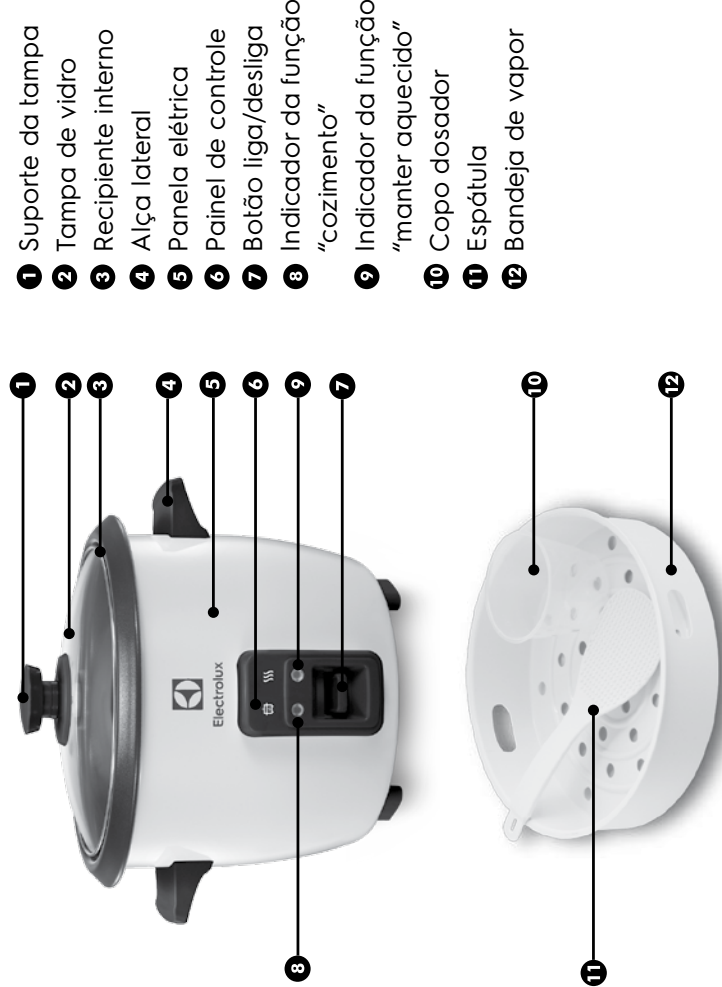


SOLUCIONANDO PROBLEMAS

A Electrolux ensina ao consumidor como identificar em casa alguns problemas que possam interferir no desempenho do produto. Não melhorando o funcionamento, consulte o Serviço Autorizado Electrolux.

| Sintoma | Causa | Solução |
|--|---|---|
| A placa aquecedora não esquentar. | O circuito da panela não está conectado à rede elétrica. | Verifique se o interruptor, plugue, fusível e cabo de alimentação estão em boas condições e devidamente conectados à rede elétrica e se o plugue está bem inserido na tomada. |
| | O circuito de alimentação está danificado. | Procure um centro de serviço autorizado Electrolux. |
| | A conexão do circuito está quebrada. | |
| | A placa do circuito principal está danificada. | |
| | O tubo térmico elétrico está queimado. | |
| O arroz não está sendo preparado ou o tempo de cozimento está demorando muito. | Não foi adicionada água suficiente. | Adicione a água de acordo com a escala dentro do recipiente interior. |
| | O tempo de cozimento é insuficiente. | Pressione o botão liga/desliga para baixo para iniciar o processo de cozimento. |
| | O recipiente interior não está propriamente em contato com os elementos de aquecimento. | Certifique-se que não há nenhum resíduo sobre os elementos de aquecimento. |
| | Possibilidade de resíduos entre o recipiente interior e a placa aquecedora. | |
| O arroz está muito duro ou muito mole. | Placa aquecedora está danificada. | Procure um centro de serviço autorizado Electrolux. |
| | Foi adicionada insuficiente ou demasiada água. | Adicione a água de acordo com a escala dentro do recipiente interior. |
| O arroz queimou. | O termostato está com defeito. | Procure um centro de serviço autorizado Electrolux. |
| A panela elétrica não muda automaticamente para a função manter aquecido. | O termostato está com defeito. | Procure um centro de serviço autorizado Electrolux. |

CONHEÇA SUA PANELA ELÉTRICA



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

| Produto | Panela Elétrica | | |
|------------------------------|-----------------|-----|--|
| Modelo | RCB50 | | |
| Tensão (V~) | 127 | 220 | |
| Potência Máxima (W) | 500 | 450 | |
| Capacidade do Recipiente (L) | 1,3 | | |
| Frequência (Hz) | 60 | | |
| Peso c/ Acessórios (kg) | 1,8 | | |



PORT

ESP

ENG

Manual do usuário

Arrozeira

RCB50



Fotos e desenhos ilustrativos

IFU_RCB50_POR_REV001

DE USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO



ATENÇÃO: Não use este produto sem antes ler o manual de instrução.

Por favor, leia todas as instruções relacionadas ao seu produto e guarde este manual para sua referência futura.

Siga todas as advertências e instruções descritas neste manual para melhor utilizar seu produto e obter melhores resultados.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

| |
|---|
| Verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma da etiqueta do produto antes de ligá-lo. |
| Desligue o produto da tomada sempre que fizer limpeza/manutenção. |
| Não utilize o cabo elétrico para puxar ou arrastar o produto. |
| Não deixe o cabo elétrico pendurado em quinas de mesas para não danificá-lo. |
| Nunca desligue o produto da tomada puxando pelo cabo elétrico. Use o plugue. |
| Não prenda, torça, estique ou amarre o cabo elétrico. |
| Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo Serviço Autorizado Electrolux ou por técnicos qualificados para evitar situações de risco. |
| Para evitar riscos de choque elétrico, não molhe, nem utilize o produto com as mãos molhadas, nem submerja o cabo elétrico, o plugue ou o próprio produto na água para limpeza ou em outros tipos de líquidos ou materiais inflamáveis. |
| Este produto não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do produto por alguém que seja responsável por sua segurança. |
| Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o produto. |
| Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças. |
| Utilize peças originais. Isso evita danos ao produto e riscos a quem o manipula. |
| Este produto é de uso exclusivamente doméstico. |
| Utilize este produto apenas como panela elétrica para arroz. |
| Não conecte na tomada quando não estiver sendo utilizado, nem quando estiver sem o recipiente interno dentro da panela elétrica para arroz. |
| Para preservar a superfície antiaderente utilize a espátula - que acompanha o produto, para servir-se. Evite o uso de objetos de metais para servir o arroz ou limpar a panela. |
| Durante o funcionamento da panela elétrica para arroz, a temperatura interna é muito alta. Mantenha cabelos e roupas longe das partes aquecidas do produto. |
| Não permita que o cabo elétrico entre em contato com a superfície quente do produto durante o funcionamento. |
| Evite queimaduras: não toque nas partes quentes do produto e não limpe ou guarde enquanto estiver quente. |

- * A Electrolux recomenda o cumprimento dos procedimentos descritos neste manual para que não haja riscos ao usuário nem danos ao produto.
- * Lembre-se: não seguir as orientações pode levar à perda da garantia.
- * Para a sua segurança e comodidade, apenas os profissionais treinados pela Electrolux estão autorizados a consertar o produto.

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

- Ao acessar o SAC tenha em mãos:
- Código de Identificação do produto;
 - Nota fiscal de compra;
 - Seu endereço, CEP e telefone para contato.

SAC: 0xx41 3340-4321

Electrolux do Brasil S.A.
Rua Senador Accioly Filho, 1321
CEP 81310.000 Curitiba-PR Brasil
www.electrolux.com.br

Para informações sobre a rede de serviços autorizada, acessar:
www.electrolux.com.br ou ligar (41) 3340-4321.

UTILIZANDO SUA PANELA ELÉTRICA

Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes da panela de arroz completamente. Certifique-se que todas as partes estejam completamente secas antes de começar a utilizar o produto.

- 1. Meça o arroz usando o copo dosador fornecido. Cada copo de arroz cru normalmente dá duas tigelas de arroz cozido. Não exceda as quantidades indicadas no interior do recipiente interno. A capacidade do copo dosador é de aproximadamente 150 g.
- 2. Para evitar danos ao revestimento antiaderente no recipiente interno, use um recipiente separado para lavar o arroz.
- 3. Lave o arroz completamente e transfira o arroz lavado no recipiente interno. Adicione água até o nível indicado na escala de dentro do recipiente interno, que corresponde ao número de copos de arroz utilizados. Por exemplo, se você cozinha 3 copos de arroz, adicione água até o nível 3 indicado na escala. Você pode ajustar o nível de água de acordo com diferentes tipos de arroz e a preferência individual.
- 4. A água não deve ultrapassar o nível máximo de água de indicado.
- 5. Certifique-se de que o lado de fora do recipiente interno esteja seco e limpo e não há nenhum resíduo no exterior da placa aquecedora ou no interruptor magnético.
- 6. Coloque o recipiente interno dentro da panela de arroz.
- 7. Coloque a tampa de vidro no topo do recipiente interno. Conecte o cabo de alimentação na tomada.

ARROZ À ITALIANA

Ingredientes:

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 dente de alho picado
- 1 cebola pequena picada
- 1 ½ medida de arroz parboilizado
- 3 ½ medidas de água quente
- 3 tomates médios maduros picados (sem pele e sem sementes)
- Azeitonas pretas picadas
- Folhas de 3 ramos de manjerição lavadas
- Queijo parmesão ralado a gosto
- Sal a gosto

Modo de preparo:

Aqueça a panela elétrica com o óleo e doure o alho e a cebola, é necessário tampar a panela para que o processo de fritar seja mais rápido. Despeje a água quente e, quando ferver, junte o arroz e o sal. Tampe a panela e cozinhe até que a água seque. Acrescente os tomates e as azeitonas. Desligue a panela, junte o manjerição, o queijo e misture bem. Sirva em seguida. Sugestão de acompanhamento: bife de contra-filé. Rendimento: 5 porções Tempo de preparo: aproximadamente 35 min.

- 8. Pressione o botão liga/desliga para baixo para iniciar o cozimento.
- 9. O indicador mudará para a função cozimento.
- 10. O indicador de luz vai mudar para a função manter aquecido automaticamente quando o arroz estiver cozido. Depois de 10 minutos nessa função, o arroz estará completamente preparado. A temperatura da função manter aquecido está entre 60° C - 80° C. Se não há necessidade de manter-se aquecido, por favor, retire o plugue da tomada.
- 11. Retire a tampa e mexa o arroz para soltá-lo. Para melhores resultados, faça isso logo após a panela elétrica mude para a função manter aquecido. Em seguida, feche a tampa com firmeza. Mexer o arroz permite que o excesso de vapor escape. Isto vai dar arroz macio.
- 12. Desconecte o cabo de alimentação e retire o plugue da tomada.
- 13. Use a espátula fornecida para servir o arroz cozido. Não use utensílios de metal para evitar riscar e danificar o revestimento antiaderente da panela interior.

• **NOTA: Pode-se optar por refogar os ingredientes ou fritar o arroz na própria panela, utilizando o modo de cozimento. O tempero pode também ser preparado separadamente e acrescentado ao arroz previamente ou durante o cozimento, ou ainda optar por temperos prontos ou em pó. Para refogar mantenha a panela tampada. A etapa de refogar/fritar não deverá durar mais do que 2 ou 3 minutos, caso contrário a panela se sobre aquecerá e alternará automaticamente para o modo de manter aquecido e não será possível acionar o modo de cozimento. Se isto ocorrer, desligue-a da tomada e aguarde seu resfriamento para então prosseguir com o preparo da receita.**

ARROZ INTEGRAL COM QUEIJO, MEL E MOSTARDA

Ingredientes:

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola pequena picada
- 1 ½ medida de arroz integral
- 4 ½ medidas de água quente
- 2 medidas de queijo minas fresco cortado em cubos pequenos
- 1 colher (sopa) de mel
- 3 colheres (sopa) de mostarda
- 5 ramos de salsa lavados e picados
- Sal a gosto

Modo de preparo:

Aqueça panela elétrica com o óleo e doure a cebola, é necessário tampar a panela para que o processo de fritar seja mais rápido. Junte o arroz e frite por cerca de 30 segundos. Despeje a água quente, tampe a panela e cozinhe até que a água seque. Junte o queijo, o mel e a mostarda. Desligue a panela e polvilhe com a salsa. Sirva em seguida. Para melhor resultado, deixe o arroz de molho por 2 horas antes do cozimento. Sugestão de acompanhamento: mix de folhas ou um filé de frango grelhado. Rendimento: 5 porções Tempo de preparo: aproximadamente 35 min.

IMPORTANTE: Evite abrir ou manusear a tampa durante o cozimento. Existe risco de queimaduras causadas pelo vapor que sai pelo furo e pelas bordas da tampa. A medida do recipiente interno, descrita como CUP, deve-se entender como a medida do copo dosador.

COZINHANDO A VAPOR

- 1. Adicione uma quantidade adequada de água no recipiente interno. A quantidade de água varia de acordo com a quantidade de alimentos cozinhados. Assegure-se que o nível de água não exceda a altura da bandeja de vapor. Insira a bandeja de vapor no recipiente interno e coloque a comida na bandeja de vapor.
- 2. Pressione o botão liga/desliga para baixo para iniciar o cozimento. O indicador mudará para a função de cozimento.
- 3. Para concluir o processo de cozimento a vapor, pressione o botão liga/desliga para cima.
- 4. Abra a tampa e retire cuidadosamente os alimentos da bandeja do vapor. Use uma luva de forno ou um pano, pois a bandeja de vapor estará muito quente.
- 5. Desconecte o cabo de alimentação e retire o plugue da tomada.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- 1. Desligue a panela elétrica e espere até que tenha arrefecido o suficiente antes de começar a limpeza.
- 2. Retire a bandeja de vapor e o recipiente interno da panela elétrica. Limpe o recipiente interior, bandeja de vapor, espátula e válvula de vapor com uma esponja ou pano em água morna com um pouco de sabão.
- **Nota:**
- Para proteger o revestimento antiaderente do recipiente interno não o coloque na máquina de lavar louça nem coloque vinagre no recipiente.
- Não use produtos de limpeza abrasivos, escovas ou utensílios de metal para limpar o recipiente interno, a fim de evitar danos ao revestimento antiaderente.

- 3. Use apenas um pano úmido para limpar o exterior e o interior do corpo da panela elétrica.

• **Atenção: Nunca mergulhe o corpo da panela elétrica em água, nem o lave embaixo da torneira. Limpe o elemento de aquecimento com um pano seco.**

• **DICA:** É possível fazer arroz e cozinhar legumes a vapor, ao mesmo tempo. Siga as instruções de preparação de arroz, mas utilize somente metade da capacidade do recipiente interno.

ATENÇÃO: Use luvas ou acessórios protetores térmicos para manipular os utensílios durante essa função para garantir sua segurança e evitar acidentes.

• Sua panela elétrica também pode cozinhar alimentos ensopados. Siga as instruções do preparo de arroz, acrescentando os outros ingredientes de sua receita. Não é possível utilizar o desligamento automático para finalizar o preparo. O preparo deve ser acompanhado e após atingir o ponto desejado, desligue-a da tomada.

ATENÇÃO: Para a medida máxima utilize 1,5 copo de água para cada medida de arroz.

RECEITAS

Pensando em você, a Electrolux traz algumas receitas para você aproveitar ainda mais sua panela elétrica.

*Uma medida corresponde à um copo dosador

ARMAZENAMENTO

Não guarde os acessórios ou componentes úmidos ou molhados, pois poderá danificá-los. Guarde a sua panela elétrica em local plano, seco e seguro, longe do alcance de crianças. Somente guarde sua panela elétrica após a mesma ter esfriado.



MEIO AMBIENTE

A Electrolux tem o compromisso de oferecer produtos que causem menor impacto ao meio ambiente, contribuindo para o desenvolvimento sustentável. Os equipamentos eletrônicos, pilhas e baterias devem ser eliminados de forma separada do lixo doméstico comum. Caso seu equipamento possua pilhas ou baterias, essas, ao serem substituídas ou descartadas, deverão ser encaminhadas a um Serviço Autorizado Electrolux para que tenham um destino adequado. Para obter mais informações sobre como proceder para a destinação ambientalmente correta dos nossos produtos ao final de sua vida útil, utilize o nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor.