



# Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

**Painel de Arroz PH10 Visor Glass**

## 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 elétrico está danificado, ele deve ser substituído por um cordão especial ou 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 água 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.



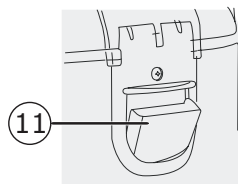
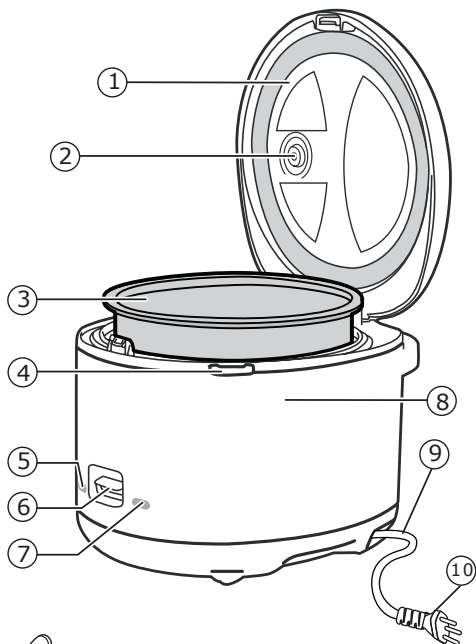
## ADVERTÊNCIA



- 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

1. Tapa;
2. Válvula de vapor;
3. Tigela antiaderente;
4. Suporte para espátula;
5. Lâmpada indicadora de Cozimento;
6. Alavanca de Acionamento;
7. Lâmpada indicadora de Aquecimento;
8. Corpo do aparelho;
9. Cordão elétrico;
10. Plugue;
11. Coletor de água;
12. Espátula;
13. Copo medidor;
14. Bandeja perfurada.



## 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 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 Medir corretamente e lavar o arroz.

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

Certo



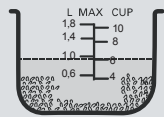
Errado



### 2 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 6 xícaras de arroz, colocar o arroz lavado na tigela e adicionar água até o nível 6.
  - 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 6 copos de arroz



CUP = Xícara

### 3 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.

### 4 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.



**CUIDADO:** Durante o funcionamento do aparelho e logo após o preparo do alimento, a tampa em vidro poderá atingir altas temperaturas podendo causar queimaduras. Sempre utilizar a alça para abrir e fechar o aparelho.

### 5 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.

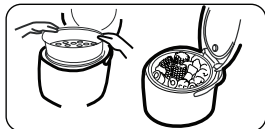


### 1 Adicionar a quantidade desejada de água no recipiente interno.

- Usar o copo medidor fornecido com o aparelho.
- Sempre colocar no mínimo 1 ½ copo de água.



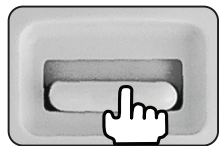
- ### 2
- Colocar a tigela antiaderente dentro do corpo principal da panela.
  - Colocar a bandeja perfurada para cozimento no vapor sobre o recipiente antiaderente.
  - Colocar os alimentos sobre a bandeja.



### 3 Feche a tampa e conecte o plugue em uma tomada elétrica.

### 4 Empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique e travar.

- 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 alimentos.
- Quando toda água evaporar, a panela entrará em modo de aquecimento.
- Abrir a tampa da panela e verificar se todos alimentos estão cozidos.
- Caso os alimentos ainda não estejam cozidos, colocar mais água e repetir o processo descrito acima.



#### Nota:

**Durante processo, verificar constantemente se os alimentos estão cozidos, pois o tempo varia de acordo com o tipo de alimento.**



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. Girar e 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

**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. Em uma panela separada, refogar 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 QUEIJS***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 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, tostá-los em uma panela separada 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*

Em uma panela separada, colocar o óleo e dourar 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, em uma panela separada, a cebola e o alho no óleo quente.

Na Panela Elétrica de Arroz, 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)

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 rodela  
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.

### **12. FONDUE DE QUEIJO**

#### *Ingredientes*

Mistura para Fondue de Queijo;  
Pão Italiano Cortado em cubos.

#### *Modo de preparo*

Colocar a mistura de Queijo dentro da panela,

ligar a panela na tomada e acionar a alavanca, com a espátula de plástico mexer até derreter todo o Queijo e a mistura ficar homogenia, quando começar a borbulhar desligar a alavanca. Espetar o pão com um garfo e passar na mistura, quando a mistura esfriar muito acione a alavanca até aquecer e a desligue novamente.





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



0800 645 8300