

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 esquentava.	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.	Adicione a água de acordo com a escala dentro do recipiente interior. Pressione o botão liga/desliga para baixo para iniciar o processo de cozimento. 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 não está sendo preparado ou o tempo de cozimento está demorando muito.	Placa aquecedora está danificada.	Procure um centro de serviço autorizado Electrolux.
O arroz está muito duro ou muito mole.	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 PAINEL 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.

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 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 manjeriço 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 manjeriço, o queijo e misture bem. Sirva em seguida.

Sugestão de acompanhamento: bife de contra-filé.

Rendimento: 5 porções

Tempo de preparo: aproximadamente 35 min.

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 a 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.

• Nota: Para garantir um melhor cozimento, os alimentos devem ser distribuídos uniformemente e não devem ser empilhados.

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.