

LIVRO DE RECEITAS

Panelas de Arroz



MONDIAL

15 RECEITAS

1- ARROZ BIRO BIRO

1 xícara de chá de cebola picada
1 dente de alho amassado
10 Copos Medidores de arroz
20 Copos Medidores de água
1 colher de sopa de manteiga derretida
2 xícaras de chá de cheiro verde picado
½ xícara de chá de bacon picado e frito
2 ovos mexidos fritos picados
100 g de batata palha
Sal a gosto

Colocar o arroz, a cebola, o alho e a água na Panela Antiaderente. Tampe e deixe cozinhar. Vá mexendo à medida que o arroz for secado até ficar macio, mas sem empapar. Se necessário acrescente mais a água. Quando o arroz estiver “ao ponto” acrescente a manteiga, o cheiro verde, o bacon, os ovos mexidos e a batata palha misturando bem. Tampar a Panela e deixe na função Aquecer por 5 min. Servir a seguir.

2- ARROZ DE ABÓBORA E ESPINAFRE

10 Copos Medidores de arroz
17 Copos Medidores de água
1 colher de sopa de óleo
3 xícaras de chá de abóbora ralada
1 xícara de chá de espinafre picado
½ xícara de cebola ralada
1 dente de alho amassado
1 xícara de salsinha picada

Colocar todos os ingredientes, menos a salsinha, na Panela Antiaderente. Tampe e deixe cozinhar mexendo de vez em quando. Quando o arroz estiver “ao ponto” acionar a função Aquecer por 5 min. Servir a seguir, polvilhado com a salsinha picada.

3- ARROZ QUATRO QUEIJOS

10 Copos Medidores de arroz
20 Copos Medidores de água
½ colher de café de pimenta do reino
½ colher de café de noz moscada
½ xícara de chá de queijo gorgonzola amassado
1 copo de requeijão
1 xícara de chá de mussarela ralada
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado

Colocar a água, o arroz, a pimenta do reino e a noz moscada na Panela Antiaderente. Deixar cozinhar até quase secar toda a água. Acrescentar o requeijão, o gorgonzola, o parmesão e a mussarela. Mexer bem. Tampar a Panela e deixe na função Aquecer por 5 min. Servir a seguir.

4- ARROZ CARRETEIRO

10 Copos Medidores de arroz
20 Copos Medidores de água
1 colher de sopa de óleo
3 xícaras de chá de charque (carne de sol) limpa e desfiada
½ xícara de cebola ralada
1 dente de alho amassado
1 xícara de salsinha picada

Colocar todos os ingredientes, menos a salsinha, na Panela Antiaderente. Tampe e deixe cozinhar mexendo de vez em quando. Quando o arroz estiver “ao ponto” acionar a função Aquecer por 5 min. Servir a seguir, polvilhado com a salsinha picada.

5- RISOTO DE CAMARÃO

10 Copos Medidores de arroz
17 Copos Medidores de água
1 xícara de chá de cebola picada
1 dente de alho amassado
1 kg de camarão limpo e lavado com limão
1 xícara de tomate picado
1 colher de sopa de sal
½ colher de café de pimenta do reino
1 copo de requeijão
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado

Colocar a água, o arroz, a cebola, o alho, o tomate na Panela Antiaderente. Deixar cozinhar até restar somente metade da água. Acrescentar o camarão, o sal, a pimenta do reino e cozinhar até o arroz ficar “ao ponto”. Misturar o requeijão e o queijo ralado. Tampar a Panela e deixar na função Aquecer por 5 min. Servir a seguir.

6- RISOTO DE ABOBRINHA

10 Copos Medidores de arroz
17 Copos Medidores de água
½ xícara de chá de cebola picada
1 dente de alho amassado
1 colher de sopa de sal
½ colher de café de pimenta do reino
1 copo de requeijão
3 abobrinhas médias raladas
1 xícara de chá de mussarela ralada

Colocar a água, o arroz, a cebola e o alho na Panela Antiaderente. Deixar cozinhar até restar somente metade da água. Acrescentar a abobrinha, o sal e a pimenta do reino. Cozinhar até o arroz ficar “ao ponto”. Misturar o requeijão e a mussarela. Tampar a Panela deixando na função Aquecer por 5 min. Servir a seguir.

7- ARROZ DE VERÃO

10 Copos Medidores de arroz
20 Copos Medidores de água
½ xícara de chá de cebola picada
1 dente de alho amassado
1 colher de sopa de sal
½ colher de café de pimenta do reino
1 lata de atum escorrido
1 colher de sopa de azeite
2 colheres de sopa de suco de limão
1 cenoura ralada
½ xícara de chá de cheiro verde picado

Colocar a água e o arroz na Panela Antiaderente. Deixar cozinhar até secar a água e reservar. Com o arroz ainda morno, misturar todos os ingredientes ao arroz. Deixar descansar por ½ hora antes de servir.

8- PAELLA

10 Copos Medidores de arroz
12 Copos Medidores de água
500 g de camarões rosa sem casca limpos
20 unidades de mexilhões limpos e aferventados
6 Copos Medidores de caldo de frango
1 pimentão amarelo em tiras
2 xícaras de chá de vagem e cortadas
2 xícaras de cenoura ralada
1 lata de ervilhas
1 g de açafraão espanhol de preferência
1 cebola ralada
3 dentes de alho amassados
½ xícara de azeite
Sal e Pimenta do reino a gosto

Colocar todos os ingredientes, menos os camarões e os mexilhões, na Panela Antiaderente. Deixar cozinhar até quase secar toda a água. Acrescentar os camarões e os mexilhões e cozinhar até o arroz ficar sequinho.

DICA:

Se preferir você pode refogar os temperos em uma frigideira separada e colocá-los na panela já dourados.

9- SUFLÊ DE ARROZ

5 colheres de sopa de queijo ralado
2 colheres de sopa de margarina
10 xícaras de arroz cozido na Bianca Rice 10
½ xícara de leite
2 ovos
2 colheres de sopa de salsa picada
1 colher de sopa de fermento em pó
3 claras em neve
Sal e pimenta do reino a gosto.

Bater todos os ingredientes, menos a clara em neve, no liquidificador. Transferir para uma tigela e misturar as claras em neve com cuidado. Colocar em uma forma de suflê e levar ao forno médio por mais ou menos 30 min.

10- ARROZ DE MARINHEIRO

10 Copos Medidores de arroz
17 Copos Medidores de água
1 xícara de chá de cebola picada
1 dente de alho amassado
1 colher de sopa de sal
1 colher de café de pimenta do reino
2 xícaras de chá de vongole lavados com limão
2 xícaras de chá de mexilhões lavados com limão
2 xícaras de chá de camarão limpo e lavado com limão
1 xícara de chá de lulas em rodelas limpas e lavadas com limão

Colocar a água, o arroz, a cebola e o alho na Panela Antiaderente. Deixar cozinhar até restar somente metade da água. Acrescentar os frutos do mar, o sal e a pimenta do reino. Cozinhar até o arroz ficar “ao ponto”. Tampar a Panela deixando na função Aquecer por 5 min. Servir a seguir.

11- RISOTO NATUREBA

10 Copos Medidores de arroz integral
20 Copos Medidores de água
1 xícara de chá de cebola picada
1 dente de alho amassado
1 colher de sopa de sal
½ colher de café de pimenta do reino
1 copo de requeijão
2 abobrinhas médias raladas
2 xícaras de chá de mussarela ralada

Colocar a água, o arroz, a cebola e o alho na Panela Antiaderente. Deixar cozinhar até restar somente metade da água. Acrescentar a abobrinha, o sal e a pimenta do reino. Cozinhar até o arroz ficar “ao ponto”. Misturar o requeijão e a mussarela. Tampar a Panela deixando na função Aquecer por 5 min. Servir a seguir.

12- ALMÔNDEGAS AO SUGO

1 kg de carne magra moída
1 xícara de farinha de rosca
1 ovo
1 cebola ralada
2 dentes de alho amassados
½ xícara de cheiro verde picado
Sal e Pimenta do Reino a gosto

Molho

1 lata de molho de tomate pronto
1 xícara de água fervente.

Junte todos os ingredientes em uma tigela e amasse muito bem. Forme bolinhas de mais ou menos 3 cm de diâmetro e coloque na Panela Antiaderente. Acrescente a lata de molho de tomate e a água fervente. Tampar e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, até que as almôndegas estejam macias e bem cozidas, e o molho bem encorpado. Sirva a seguir.

13- RISOTO DE PERA

10 Copos Medidores de arroz
20 Copos Medidores de água
½ xícara de chá de cebola picada
1 dente de alho amassado
1 colher de sopa de sal
½ colher de café de pimenta do reino
1 copo de requeijão
1 xícara de chá de pêra picadinha

Colocar a água, o arroz, a cebola e o alho na Panela Antiaderente. Deixar cozinhar até restar somente metade da água. Acrescentar a pêra, o sal e a pimenta do reino. Cozinhar até o arroz ficar “ao ponto”. Misturar o requeijão e tampar a Panela deixando na função Aquecer por 5 min. Servir a seguir.

14- ARROZ DOCE COM LEITE CONDENSADO

2 Copos Medidores de arroz
5 Copos Medidores de água
4 xícaras de chá de leite
1 xícara de açúcar
Cravo e pau de canela à gosto
1 lata de leite condensado
1 rodela de casca de limão
1/2 vidro de leite de coco

Colocar a água, o arroz e as especiarias na Panela Antiaderente. Deixar cozinhar até quase secar toda a água. Acrescentar o leite, o leite condensado, o leite de coco e o açúcar. Deixar cozinhar mais um pouco, mexendo sempre para não grudar no fundo (o açúcar interfere no processo automático do aparelho). Quando estiver com a consistência cremosa desligar e juntar a casca de limão. Colocar em uma travessa para esfriar. Sirva com canela em pó a gosto.

15- ARROZ DOCE

2 Copos Medidores de arroz
5 Copos Medidores de água
4 xícaras de chá de leite
1 xícara de açúcar
Cravo e pau de canela a gosto

Colocar a água, o arroz e as especiarias na Panela Antiaderente. Deixar cozinhar até quase secar toda a água. Acrescentar o leite e o açúcar. Deixar cozinhar mais um pouco, mexendo sempre para não grudar no fundo (o açúcar interfere no processo automático do aparelho). Quando estiver com a consistência cremosa desligar e colocar em uma travessa para esfriar. Sirva com canela em pó a gosto.

MONDIAL

SUA MELHOR ESCOLHA



MONDIAL

Manual de Instruções

Panela de Arroz

Bianca Rice 10



PE-10

Panela Elétrica Bianca Rice 10

Parabéns, agora você possui uma **PANELA ELÉTRICA BIANCA RICE 10 DA MONDIAL** com alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo sucesso no preparo de deliciosas receitas. **Antes da utilização do aparelho, leia atentamente as instruções, pois o bom funcionamento e a sua segurança depende delas.**

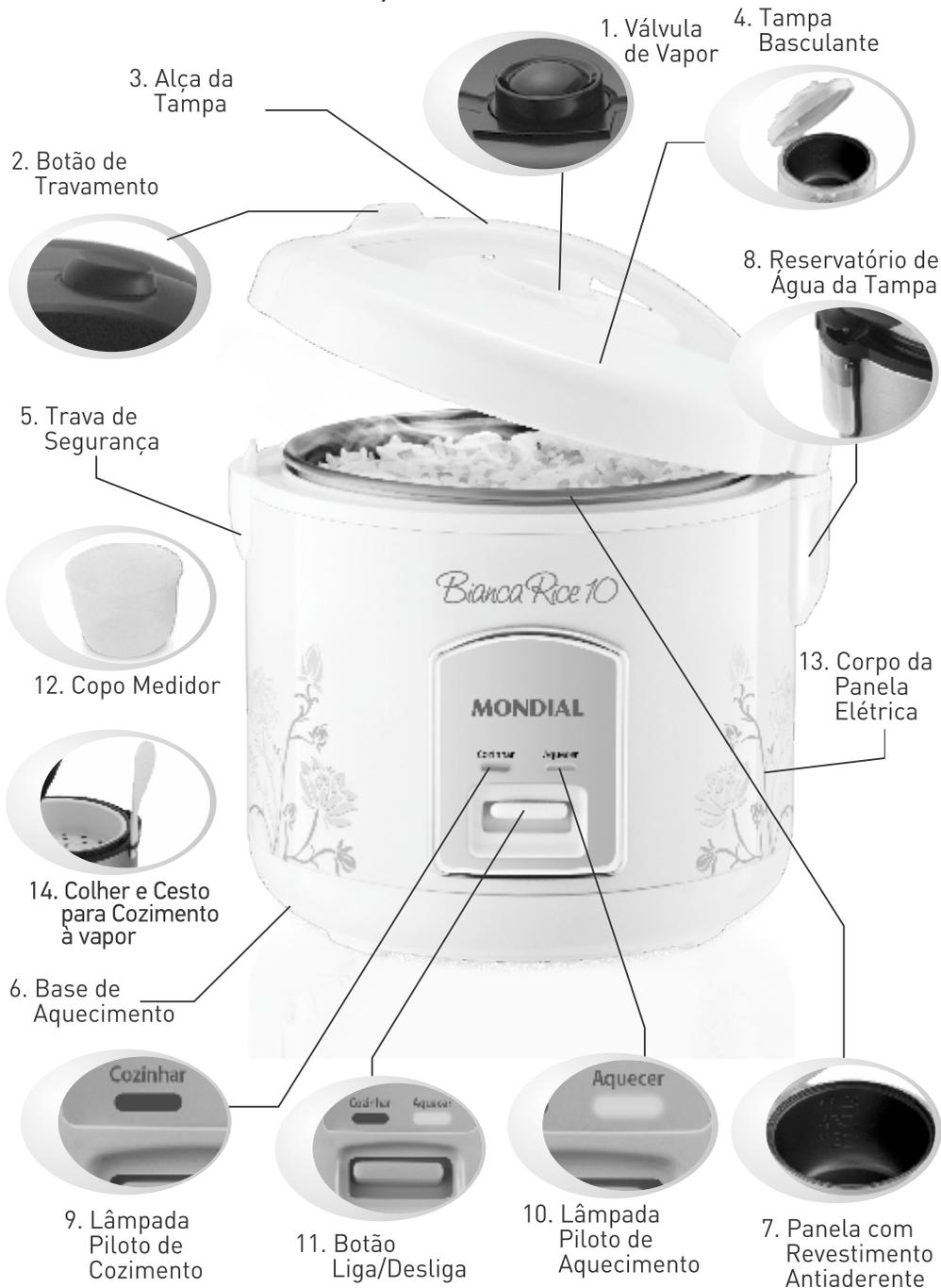
RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- O uso indevido deste aparelho pode acarretar danos ao aparelho e risco ao usuário.
- Leia atentamente este manual de instruções.
- Para evitar acidentes, após desembalar o aparelho, descarte o material da embalagem adequadamente e fora do alcance de crianças.
- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Sempre conectar o plugue do cabo de alimentação a uma tomada aterrada.
- Não ligue simultaneamente mais de um aparelho em uma mesma tomada.
- Não utilize extensões elétricas para aumentar o comprimento do cabo de alimentação.
- Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará a perda da garantia.
- Esse dispositivo não se destina a preservar alimentos.
- Este aparelho deve ser usado somente para cozinhar alimentos.
- Nunca use o aparelho para secar roupas, papel e outros itens.
- Sempre posicione o seu aparelho em superfície plana, firme, limpa e seca.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em área externa.
- Não coloque o aparelho encostado à parede ou em outros aparelhos. Mantenha, pelo menos, 10 cm de distância entre a parte de trás e as laterais e 20 cm de distância entre a parte de cima.
- Durante o uso, não colocar o aparelho dentro de nichos ou armários.
- Não cubra nem coloque qualquer objeto sobre o aparelho.
- Mantenha o aparelho distante de superfícies quentes, de brasas ou de fogo.
- Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas, ou perto de fornos aquecidos.
- Nunca obstrua a saída da Válvula de Vapor, caso esteja obstruída, leve o produto para uma Assistência Técnica Autorizada Mondial.
- Durante a utilização, o produto liberará vapor d'água através da Válvula de Vapor, este vapor está relacionado ao funcionamento normal do aparelho.
- O vapor liberado pelo produto durante o funcionamento está em alta temperatura, mantenha objetos, utensílios e qualquer parte do corpo longe da saída da Válvula de Vapor.
- Jamais utilize a panela antiaderente interna diretamente em outras fontes de calor (por exemplo: queimadores de fogões), pois isso acarretará danos e deformações

- Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância nem o transporte ou mova-o em funcionamento.
- Nunca ajuste os alimentos no interior do aparelho com as mãos, garfos e ou colheres de metal, utilize somente a colher que acompanha o aparelho.
- Não substitua a cuba antiaderente por qualquer outro recipiente.
- Não permita o contato das mãos com a parte interna do aparelho enquanto este permanecer ligado.
- Cuidado: A temperatura das superfícies acessíveis pode estar alta enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- A superfície do elemento de aquecimento é sujeita a calor residual após a utilização do aparelho.
- Para evitar choques elétricos, nunca use o aparelho com as mãos molhadas, não molhe o aparelho ou o cabo de alimentação e nunca os mergulhe em água ou qualquer outro líquido.
- Evite o derramamento de água ou qualquer outro líquido no cabo de alimentação ou no plugue, a fim de evitar danos ao aparelho e risco de choque elétrico.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando-o pelo cabo de alimentação.
- Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou balcão. Guarde-o sempre para evitar acidentes, tropeções e quedas.
- Nunca permita que o cabo plugue encoste em superfícies quentes.
- A fim de evitar riscos, nunca utilize esse aparelho se o cabo de alimentação e/ ou o plugue estiver danificado, ou ainda, se o produto apresentar mau-funcionamento. Leve-o a uma Assistência Técnica Autorizada Mondial.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um cabo especial ou conjunto fornecido pelo fabricante ou agente autorizado.
- Retire o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver em uso e também antes de limpá-lo.
- Nunca use o produto com peças ou acessórios danificados ou que apresentem mau funcionamento. Utilize apenas peças ou acessórios originais recomendados pelo fabricante.
- Evite que água ou líquidos penetrem no interior do aparelho.
- Realize periodicamente as condutas de limpeza e desobstrução dos sistemas de segurança das válvulas reguladoras de pressão e dos orifícios e dutos de passagem de vapor na parte inferior e superior da tampa.
- Esse procedimento garantirá que as válvulas não fiquem bloqueadas e permitirá a fuga de vapor excedente, garantindo a segurança e bom funcionamento do aparelho.
- Se o aparelho não funcionar corretamente, retire imediatamente o plugue da tomada e entre em contato com uma Assistência Técnica Autorizada Mondial.
- Guarde este manual para referência futura.
- Crianças devem ser supervisionadas se estiverem próximas ao aparelho em funcionamento.

ADVERTÊNCIA: Este aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que apresentem falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO



DICAS IMPORTANTES

- **A PANELA ELÉTRICA BIANCA RICE 10** opera com capacidade para até 10 xícaras de arroz cru.
- Use sempre o Copo Medidor (12) que acompanha seu aparelho.
- Para abrir a Tampa Basculante (4), segure-a pela Alça e aperte o botão (2). Levante delicadamente a Tampa (4) até a posição de descanso.
- Ao fechá-la, certifique-se de que a Tampa (4) ficou perfeitamente fechada com a Trava de Segurança (5).
- Abra a tampa sempre com muito cuidado, pois o vapor do interior da panela está em alta temperatura e pode causar queimaduras.
- Nunca encaixe a Panela (7) sem certificar-se de que ela está totalmente seca por fora.
- Este aparelho funciona através do controle do nível de água em seu interior. Se o nível de água do cozimento ou vapor chegar a zero ela desligará automaticamente e o aparelho iniciará imediatamente a operação de aquecimento, que mantém a temperatura do alimento até a hora de servir.
- O vapor produzido no interior do aparelho durante o cozimento é regulado pela Válvula de Vapor (1). Nunca cubra ou obstrua a saída de vapor durante o processo de cozimento ou enquanto estiver saindo vapor.
- Para evitar acidentes e queimaduras, cuidado ao manusear a Válvula (1), pois libera vapor quente.
- Sua **PANELA ELÉTRICA BIANCA RICE 10** mantém os alimentos aquecidos por até 8 horas.
- Os tempos de cozimento propostos nas instruções e receita desse manual são apenas estimados, pois o tipo, a quantidade, o frescor e a qualidade dos ingredientes, bem como a receita e os temperos, podem interferir no resultado final.
- Os tempos de cozimento também podem ser maiores ou menores, de acordo com o gosto pessoal do usuário. Caso o alimento não esteja suficientemente cozido após o preparo, adicione mais água e recoloque o aparelho em funcionamento até atingir o ponto desejado.
- Não é recomendável refogar ou fritar alimentos nesse aparelho.
- O Botão Liga/Desliga (11) pode ser acionado para desligar ou religar o seu aparelho durante o preparo sem danificá-lo.
- Nunca prepare mais do que 10 medidas de arroz cru de uma vez.
- Depois de pronto o alimento, sua **PANELA ELÉTRICA BIANCA RICE 10** pode ser levada à mesa.
- Para não danificar o revestimento antiaderente da Panela (7) e evitar acidentes, use sempre a Colher (14) que acompanha o produto durante o preparo e retirada de alimentos.
- Não se esqueça de limpar o Reservatório de Água da Tampa (8) no final de cada utilização.

Função Cozinhar

A função Cozinhar atua no preparo dos alimentos. Seu funcionamento correto depende dos níveis internos de água.

A **PANELA ELÉTRICA BIANCA RICE 10** é equipada com um termostato que não deixa o alimento queimar. Se o nível interno de água ou líquido chegar a zero, a temperatura interna do aparelho irá aumentar, o sensor é ativado e a panela irá se desligar automaticamente. Imediatamente a função aquecer é ativada.

Se isso acontecer e o alimento ainda não estiver no ponto desejado, adicione mais água e religue o aparelho.

Função Aquecer

A função aquecer mantém a temperatura do alimento pronto, sem queimá-lo. Assim. Ele pode ser servido na temperatura adequada até 8 horas após o preparo.

ANTES DE UTILIZAR A SUA PANELA ELÉTRICA BIANCA RICE 10

- Limpe a parte externa da Base (6) com um pano úmido.
- Lave todas as partes removíveis com água e detergente neutro. Seque bem com um pano suave ou papel toalha.
- Certifique-se de que o exterior da Panela Antiaderente (7) esteja com seu exterior completamente seco antes de recolocá-la na base.
- Recoloque as partes desmontáveis em seus lugares.
- Sua **PANELA ELÉTRICA BIANCA RICE 10** está pronta para ser usada.

PARA PREPARAR ARROZ

- Verifique se a tensão do seu aparelho é compatível com a tensão de sua casa 127/220V.
- Abra a Tampa Basculante (4).
- Coloque a quantidade de água de acordo com a quantidade de arroz a ser preparado. **A PANELA ELÉTRICA BIANCA RICE 10** tem capacidade para preparar de 1 a 10 Copos Medidores (12) de arroz comum cru ou 1 a 8 Copos Medidores (12) de arroz integral.
- Se não estiver utilizando uma receita, adicione água de acordo com as graduações indicadas no interior da Panela (7). O lado direito indica os níveis de água para cada quantidade de copos medidores de arroz.
- Observe que o nível de água não esteja inferior à marcação mínima ou superior a máxima indicada na graduação da panela.
- Adicione os temperos de sua preferência.
- Recoloque a Panela na Base (6), com o aparelho desligado, encaixando-a perfeitamente.
- **ATENÇÃO:** A parte externa da Panela (7) deve estar completamente seca antes de ser colocada na base para evitar mal funcionamento do Produto.
- Não ligue o aparelho enquanto a Panela Antiaderente (7) não estiver perfeitamente posicionada no interior da Base.
- Conecte o cabo de alimentação na tomada (compatível com a tensão elétrica do produto). A Lâmpada Piloto (10) da função Aquecer (verde) irá se acender.
- Acione o Botão Liga/Desliga (11) empurrando-o para baixo para acionar a função Cozinhar. A Lâmpada Piloto (vermelha) (9) irá se acender indicando que o aparelho já começou o preparo.
- Se alguma Lâmpada Piloto- verde ou vermelha - ficar piscando ao conectar o aparelho na rede elétrica, acione novamente o Botão Liga/Desliga (11), empurrando-o para baixo para iniciar a função Cozinhar.
- Se a função Cozinhar não for acionada, a Lâmpada Piloto (10) da função Aquecer começará a piscar de 1 a 2 segundos depois essa função será acionada automaticamente para manter o alimento aquecido.
- O aparelho poderá ficar na função Aquecimento por até 8 horas. Mas dependendo do alimento preparado ele poderá ficar ressecado. Para o preparo de arroz recomenda-se a função aquecimento por no máximo 1 hora.
- O tempo de cozimento varia de acordo com o alimento.
- Durante o preparo verifique de vez em quando se a quantidade de água está adequada ao resultado desejado, e se necessário acrescente mais.
- Se necessário mexa o alimento com a Colher (14) durante o preparo.
- O Reservatório de Água da Tampa (8) de seu aparelho irá recolher a água que se formará na parte interna da tampa, por causa do vapor no interior do aparelho quando a Tampa Basculante (4) for aberta.

- Recomenda-se a retirada e limpeza, do Reservatório de Água (8) logo após o término de cada preparação. Retire o Reservatório (8) lave-o em água corrente com detergente neutro. Seque-o bem antes de recolocá-lo.
- Repita todo o processo para um novo preparo.
- Após o uso desligue o aparelho retirando o cabo de alimentação da tomada.

Nota:

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

PARA PREPARAR OUTRAS RECEITAS

- Sua **PANELA ELÉTRICA BIANCA RICE 10** 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 desse tipo de alimento.
- O preparo deve ser acompanhado e após atingir o ponto desejado, retire o cabo de alimentação da Tomada.
- Religue o aparelho mantendo acionada a função Aquecer.

COMO LIMPAR A SUA PANELA ELÉTRICA BIANCA RICE 10

- Retire o plugue da tomada e aguarde até que o aparelho esfrie.
- Não use jamais palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar seu aparelho.
- Não utilize solvente, ou qualquer substância química, durante a limpeza interna ou externa, bem como tenha cuidado para que a umidade não penetre na resistência.
- Para limpeza externa, passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
- Lave todas as partes removíveis com água e detergente neutro. Seque bem com um pano suave ou papel toalha. Não use esponjas abrasivas para não danificar o revestimento antiaderente.
- Se necessário, limpe a placa de aquecimento com um pano úmido.
- A parte interna da Tampa Basculante (4) deverá ser limpa após cada utilização com um pano umedecido com água morna e seca completamente com pano ou papel toalha.
- A Válvula de Vapor (1) deverá ser limpa a cada utilização. Retire-a puxando para fora. Lave-a com água morna e detergente neutro. Seque-a bem e recoloque-a no lugar.
- O reservatório de água deve ser retirado e lavado em água morna e detergente neutro e secado com um pano macio ou papel toalha antes de recolocá-lo no lugar.
- Repita a operação sempre que sua Panela Elétrica ficar sem ser utilizada por um tempo prolongado.
- Recomenda-se a limpeza do Reservatório de Água (8) logo após o término de cada preparação. Retire-o e lave em água corrente com detergente neutro.
- A Base da Panela (6) não deve ser submersa em água ou qualquer outro líquido.
- Para não danificar o cabo de alimentação, enrole-o ante de guardá-lo.
- Antes de guardar seu aparelho esteja certo de que o Reservatório de Água (8) está vazio, evitando assim que a umidade prejudique o funcionamento do seu produto.
- Guarde o aparelho em local plano, seco e seguro: Longe do alcance de crianças e livre de poeira e umidade.

TERMO DE GARANTIA

1. ESPECIFICAÇÃO DO PRAZO DE GARANTIA:

- a. Este produto, devidamente lacrado, possui garantia de 1 (um) ano, exclusivamente contra vício de qualidade que torne o eletrodoméstico impróprio ou inadequado para o seu uso regular, contado a partir da data de sua aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.
- b. No prazo de garantia acima descrito, estão incluídas a garantia legal de 90 (noventa) dias, devidamente estabelecida na Norma de Aplicação à Defesa do Consumidor, mais a garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante.
A garantia contratual compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados por um posto autorizado que conste nesta relação de postos de Assistência Técnica, exceto as sujeitas a desgaste natural com o uso, envelhecimento de pintura ou peças plásticas sujeitas a quebra.
- c. Para comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar a 1ª via da Nota Fiscal de compra ou outro documento equivalente, desde que identifique o produto.

2. EXCLUSÃO DA GARANTIA LEGAL E/OU CONTRATUAL:

A garantia não abrangerá os seguintes itens:

- a. Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado.
- b. Peças e acessórios sujeitos a quebra ou desgaste com o uso, como os fabricados em materiais plásticos e/ou acrílicos, peças revestidas com superfície antiaderente e fabricados de vidro.
- c. O cabo de alimentação não está incluso na garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante.
- d. A instalação do produto em rede elétrica diferente da indicada no produto.

3. LOCAL ONDE A GARANTIA DEVERÁ SER EXERCIDA:

- a. Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados pela Assistência Técnica do fabricante, devidamente nomeada pelo mesmo, que se utilizará de técnicos especializados e peças originais, garantindo o serviço executado.
- b. O produto, quando necessitar de conserto em garantia, deverá ser levado à Assistência Técnica do fabricante, dentre as constantes na relação de postos de Assistência Técnica.
- c. Nas localidades onde não existam assistências técnicas autorizadas, as despesas de transporte do produto correm por conta do consumidor.

4. CESSAÇÃO DA GARANTIA:

- a. Não confie o conserto do produto a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo fabricante.
- b. Caso isso ocorra, a garantia cessará de imediato.
- c. Este aparelho foi projetado para funcionamento em uso doméstico, única e exclusivamente. A sua utilização para uso não doméstico, industrial ou comercial acarretará a cessação imediata da garantia.

5. RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES:

- a. Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual antes de utilizar este produto.
- b. Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma de sua rede elétrica local.
- c. Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica, quando o eletrodoméstico for receber qualquer tipo de reparo ou manutenção.
- d. Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica se o mesmo não estiver em uso ou quando for submetido à limpeza.
- e. Não utilize o produto se o cabo com o plugue ou o próprio plugue estiver danificado. Neste caso, procure um posto de Assistência Técnica Autorizada do fabricante.
- f. Não introduza quaisquer objetos estranhos à função do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento.
- g. Nunca deixe o produto ligado sem vigilância.
- h. Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidade física, mental ou sensorial reduzida, que desconheçam as instruções de uso ou as suas características, utilizem o produto.
- i. Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares, etc.).

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor



Para obter a localização de Postos de Assistência Técnica mais próximos de sua residência, acesse:

www.emondial.com.br/atendimento/autorizadas

Para obter respostas às perguntas frequentes:

www.emondial.com.br/faq



SAC: 0800 55 03 93

Segunda à sexta, das 07h às 20h;

Sábado, das 07h às 13h.

Ligue para o 0800. Ao ouvir as opções faladas pelo atendimento eletrônico, escolha: "**Assistência Técnica**".

www.emondial.com.br

1 ANO DE GARANTIA

" Em observância ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções encontra-se disponível em meio magnético, em braile ou fonte ampliada, para portadores de necessidades especiais, devendo ser solicitado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone nº 0800 55 03 93."

Devido às constantes evoluções tecnológicas, o produto poderá ser atualizado, apresentando pequenas alterações sem aviso prévio.
Imagens meramente ilustrativas.