

Português

Panela Elétrica Multifuncional Cuisine



▶ 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.

:: DE USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO ::

▶ Manual do usuário ECC10

✘ 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 antes de realizar 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 o 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 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.

Para sua segurança e comodidade, apenas os profissionais treinados pela Electrolux estão autorizados a consertar o produto.

✘ Especificações técnicas

Produto	Panela Elétrica Multifuncional	
Modelo	ECC10	
Tensão (V~)	127 ou 220	
Frequência (Hz)	50 / 60	
Potência Máxima (W)	630	
Capacidade do recipiente	1,8L	
Peso Líquido (Kg)	2,8	

✘ Conheça sua panela elétrica multifuncional



- 1 Tampa de vidro refratário
- 2 Panela em aço escovado
- 3 Pés
- 4 Alças antitérmicas
- 5 Cabo elétrico removível
- 6 Marcador de tempo
- 7 Botão seletor
- 8 Botão do timer / temporizador
- 9 Botão do menu
- 10 Suporte para cozimento de legumes e verduras
- 11 Copo medidor
- 12 Espátula
- 13 Recipiente interno anti-aderente

1

✘ 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
Panela não aquece.	O plugue não está bem conectado na rede elétrica. Botão do menu ou seletor com defeito. Terminais internos soltos ou com mau contato. Resistência elétrica com defeito.	Verifique a conexão do plugue na rede ou tente outra tomada. Procure o Serviço Autorizado Electrolux. Procure o Serviço Autorizado Electrolux. Procure o Serviço Autorizado Electrolux.
Após o preparo o arroz não permanece aquecido.	O termostato não está funcionando corretamente ou está com problemas de conexão.	Procure o Serviço Autorizado Electrolux
Arroz ou espuma derramando pela tampa de vidro.	Há excesso de arroz ou de água.	1. Deixe a panela semi-tampada. 2. Siga corretamente as instruções para o preparo do arroz. 3. Diminua a quantidade de arroz e/ou água.
A panela não liga.	O plugue não está bem conectado na rede elétrica. Interruptor com defeito. Terminais soltos. Resistência elétrica com defeito. Queda de energia elétrica	Verifique a conexão do plugue na rede ou tente outra tomada. Procure o Serviço Autorizado Electrolux Procure o Serviço Autorizado Electrolux Procure o Serviço Autorizado Electrolux Aguarde o retorno da energia.

✘ Serviço 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.

Electrolux do Brasil S.A.

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

* 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.

SAC: 0xx41 3340-4321

✕ Funções




Timer / temporizador: Uma vez que os ingredientes estão colocados e o modo selecionado, pode-se programar o cozimento de alimentos, para estar pronto em até 12 horas.

Menu: Selecione entre um dos programas: Cozimento rápido, Cozimento lento, Sopa ou Manter Aquecido.

Botão seletor: Serve para confirmar o modo de cozimento e o tempo, serve também para cancelar o modo escolhido.

✕ Utilizando sua panela elétrica multifuncional

Função Cozimento Rápido ou Lento.

1. Conecte o produto à tomada.
2. Adicione todos os ingredientes conforme a receita.
3. Pressione o botão Menu  até selecionar “Rápido” ou “Lento” de acordo com a sua preferência e, em seguida, o botão seletor . O produto iniciará o cozimento, após finalizar, emitirá 5 “bipes” e entrará automaticamente no modo Aquecer.
4. Para programar o cozimento para mais tarde, pressione o botão temporizador  até selecionar o tempo desejado para o início do cozimento. É possível selecionar até o máximo de 12 horas de espera.

✕ Armazenamento

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

✕ Receitas

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




*Uma medida corresponde à um copo dosador

ARROZ À ITALIANA

Ingredientes:

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 dente de alho picados
- 1 cebola pequena picada
- 1 1/2 medida de arroz parboilizado
- 3 1/2 medidas de água quente
- 3 tomates médios maduros picados (sem pele e sem sementes)

Função Sopa:

1. Conecte o produto à tomada.
2. Adicione todos os ingredientes conforme a receita.
3. Pressione o botão Menu  até selecionar “Sopa” e, em seguida, o botão seletor . O produto iniciará o cozimento, após estar finalizado, emitirá 5 “bipes” e entrará automaticamente no modo Aquecer.
4. Para programar o cozimento para mais tarde, pressione o botão temporizador  até selecionar o tempo desejado para o início do cozimento. É possível selecionar até o máximo de 4 horas.

- 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 1/2 medida de arroz integral
- 4 1/2 medidas de água quente
- 2 medidas de queijo minas fresco cortado em cubos pequenos

DICAS DE UTILIZAÇÃO

- Se você costuma lavar o arroz, utilize um recipiente adequado, não lave dentro do recipiente da panela elétrica, evitando assim danos ao revestimento antiaderente.
- Tempere o arroz com os ingredientes de sua preferência, podendo optar por refogar ou fritar na própria panela, ou ainda optar por temperos prontos ou em pó. Para refogar temperos, mantenha a panela tampada.
- Para fazer arroz branco ou parboilizado utilize duas medidas de água para cada medida de arroz.

*ATENÇÃO:

Para a medida máxima (10 copos) utilize 1,5 copo de água para cada medida de arroz.

- 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.

Sugestão de acompanhamento: mix de folhas ou um filé de frango grelhado.

Rendimento: 5 porções

Tempo de preparo: aproximadamente 35 min.

✕ Limpeza e manutenção

- Retire o plugue da tomada antes de iniciar a limpeza.
- Para limpeza externa passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento da superfície. Nunca coloque a panela elétrica dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Nunca use palhas-de-aço, buchas ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar o material de acabamento do seu produto.
- Não utilize solvente ou qualquer substância química, durante a limpeza interna ou externa.
- Lave o recipiente interno com água, esponja macia e detergente. Seque bem com um pano macio ou papel. Não use esponjas abrasivas para não danificar o revestimento antiaderente.
- A tampa é removível e deve ser lavada em água, esponja macia e detergente. Seque-a completamente antes de recolocá-la no lugar.
- O recipiente interno, os acessórios e a tampa podem ser lavados em máquina de lavar louça.

✕ Meio ambiente



A Electrolux tem o compromisso de oferecer produtos que causem menor impacto ao meio ambiente, contribuindo assim 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.