

BRA

Panasonic®

Instruções de Operação

Uso doméstico

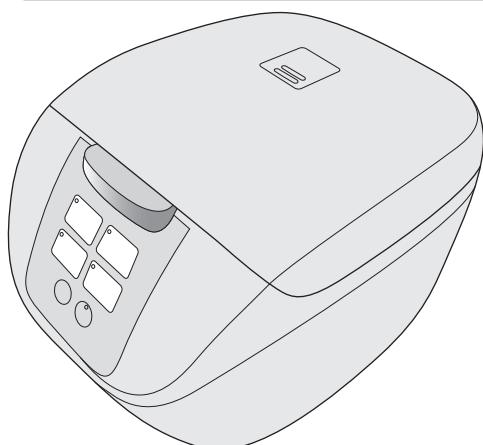
Panela Elétrica de Arroz

Modelo nº **SR-DF101** de 1,0L
SR-DF181 de 1,8L

Obrigado por comprar um produto
Panasonic.

- Este produto destina-se apenas ao uso doméstico.
- Leia estas instruções atentamente e tome as precauções de segurança ao usar este produto.
- Antes de usar este produto **preste atenção especialmente às “Precauções de Segurança” (Páginas 2-3).**
- Certifique-se de que a data e o nome da loja onde efetuou a compra estão carimbados, e mantenha estas informações com este Instruções de Operação.

Guarde-as para futura referência



Índice

Antes do uso

Precauções de Segurança	2~3
Identificação de peças	4
• Painel de controle	4
• Unidade completa	4

Uso

Preparações	5
Funções	6
• Cozimento rápido/Vapor	6
• Arroz • Manter aquecido	7
• Bolo	8
• Mingau/Sopa	9
Receitas	10~11
Limpeza e manutenção	12

Problemas

Solução de problemas	13
Especificações	13
Notas	14

Precauções de Segurança

Devem ser seguidas!

Para evitar acidentes ou lesões no usuário, em outras pessoas e danos à propriedade, siga as instruções abaixo.

■ O quadro abaixo indica o grau dos danos causados pela operação incorreta.

 Aviso:	Indica lesões graves ou morte.	 Cuidado:	Indica risco de lesões ou de danos à propriedade.
-------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------

■ Os símbolos estão classificados e explicados como se segue.

 Estes símbolos indicam proibição.	 Este símbolo indica um requisito que deve ser seguido.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

! Aviso

■ Não use o aparelho se o cabo de força ou o plugue do cabo estiverem danificados ou se o plugue do cabo estiver conectado com folga na tomada elétrica.

 (Isto pode causar choque elétrico, curto-círcuito ou incêndio.)

■ Não insira nenhum objeto nas aberturas ou orifícios.

 Especialmente objetos de metal, tais como pinos ou arames. (Isto pode causar choque elétrico ou mau funcionamento.)

■ Este aparelho não destina-se ao uso de pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relacionadas ao uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

 (Isto pode causar queimaduras ou lesões.)

■ Limpe o plugue do cabo regularmente.

 (O plugue do cabo sujo pode causar redução do isolamento devido à umidade, e pode causar incêndio.)

• Desconecte o plugue do cabo e limpe-o com um pano seco.

■ Não danifique o cabo de força ou o plugue do cabo.

 As ações seguintes são estritamente proibidas. Modificar, colocar próximo a elementos de aquecimento, dobrar, torcer, puxar, por objetos pesados em cima, e agrupar o cabo (Isto pode causar choque elétrico, curto-círcuito ou incêndio.)

• Se o cabo fornecido for danificado, deve ser substituído pela assistência técnica autorizada Panasonic para evitar perigos.

■ Não mergulhe ou respingue água no aparelho.

 (Isto pode causar curto-círcuito ou choque elétrico.)

• Consulte uma assistência técnica autorizada Panasonic se entrar água no interior do aparelho.

■ Não conecte diversos plugues na mesma tomada, excedendo a corrente nominal ou a uma tomada que não seja compatível com a voltagem do aparelho.

 (Conectar outros dispositivos na mesma tomada pode causar sobreaquecimento elétrico, o que pode causar incêndio.)

• Use apenas extensão com potência nominal de 10 amperes, no mínimo.

■ Pare o uso do aparelho imediatamente e desconecte da tomada quando houver anormalidades ou defeitos.

 (Isto pode causar fumaça, incêndio ou choque elétrico.)

- O plugue e o cabo de força aquecem de forma anormal.
- O cabo de força está danificado ou ocorre falhas de condução elétrica quando movimenta o cabo de força.
- O aparelho está deformado ou aquece fora do normal.
- Ocorre fumaça ou cheiro de queimado.
- Há aberturas, folgas ou desequilíbrio do aparelho.
- A placa de aquecimento está torcida ou a panela está deformada.

→ Consulte a assistência técnica autorizada Panasonic para reparo imediato.

■ Não conecte ou desconecte o plugue com as mãos molhadas.

 (Isto pode causar choque elétrico.)

■ Não aproxime o seu rosto ou a mão na saída de vapor. Mantenha as crianças fora do alcance desta saída de vapor.

 Saída de vapor
(Pode causar queimadura.)

■ Não modifique, desmonte ou repare este aparelho.

 (Isto pode causar incêndio, choque elétrico ou lesões.)

• Consulte uma assistência técnica autorizada Panasonic.

■ Insira o plugue do cabo com firmeza.

 (Caso contrário, isto pode causar choque elétrico ou incêndio, causados pelo calor que pode ser gerado em volta do plugue.)

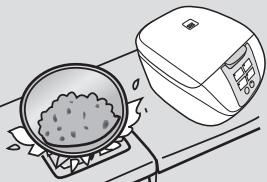
• Não use cabo com plugue danificado ou uma tomada elétrica com folga.

Precauções de Segurança

Devem ser seguidas!

⚠ Cuidado

■ Não use o aparelho nos seguintes locais.

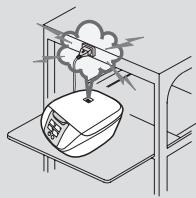


- Onde possa receber respingos de água ou próximo a uma fonte de calor.
- Onde a superfície seja irregular ou sobre tapete não resistente ao calor.
- Próximo a uma parede ou mobília. (Isto pode causar uma descoloração ou deformação.)

■ Não exponha o plugue do cabo ao vapor.



- Não exponha o plugue do cabo ao vapor quando estiver conectado. (Isto pode causar curto-círcito ou incêndio.)
- Ao usar um armário com prateleira deslizante, use o aparelho onde o plugue do cabo não possa ser exposto ao vapor.



■ Certifique-se de segurar pelo plugue do cabo ao desconectar o mesmo.



(Caso contrário, isto pode causar choque elétrico, curto-círcito e resultar em incêndio.)

■ Desconecte o plugue do cabo da tomada elétrica quando o aparelho não estiver em uso.



(Caso contrário, isto pode causar choque elétrico e incêndio, causados por um curto-círcito devido à deterioração do isolamento.)

■ Não use cabos que não sejam especificados para este aparelho (plugue com padrão brasileiro NBR14136 e cabo de força NBR13249)



(Isto pode causar choque elétrico, fuga e incêndio.)

■ Deixe que o aparelho esfrie antes de limpá-lo.



(Tocar em elementos quentes pode causar queimaduras.)

■ Não toque nos elementos quentes enquanto o aparelho estiver em uso ou após o cozimento.



Especialmente na placa de aquecimento (Isto pode causar uma queimadura.)

■ Não toque no botão-trava ao mover o aparelho.



(Isto pode fazer com que a tampa externa abra, resultando em uma queimadura.)

■ Não abra a tampa externa enquanto cozinha.



(Pode causar uma queimadura.)

■ Não use outra panela que não seja a especificada.



(Isto pode causar queimaduras e lesões devido ao sobreaquecimento ou ao mau funcionamento.)

Antes do uso

Precauções de Uso

Coloque a quantidade correta de arroz e água e selecione as funções corretamente, de acordo com as instruções de operação.

(De forma a evitar o transbordamento da água do arroz, ocasionando arroz mal cozido ou queimado.)

Antes de usar o aparelho, remova o saco protetor sobre a panela e o papel antimanchas entre a panela e o aquecedor.

(De forma a evitar mau cozimento ou incêndio.)

Nunca utilize o aparelho sem a panela.

(De forma a evitar que impurezas causem falhas.)

■ Não use o aparelho sobre quaisquer objetos instáveis, como tapetes, toalhas de mesa (feitas de plástico de vinil), etc.

(De forma a evitar mau cozimento ou incêndio.)

Não cubra a tampa externa com panos ou outros objetos quando o aparelho estiver em uso.

(De forma a evitar deformações, alterações na cor ou falhas da tampa externa.)

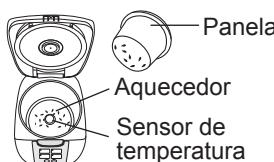
■ Evite usar o aparelho sob a luz direta do sol.

(De forma a evitar alterações na cor.)

■ Não sirva o arroz com nenhum objeto de metal.

(De forma a evitar arranhar o revestimento da panela e causar a descamação do revestimento.)

Sempre limpe a panela, o aquecedor e o sensor de temperatura.



- Não incline ou vire o aparelho.
- Antes de limpar, desligue o interruptor elétrico e desconecte o plugue da tomada.

Quando houver qualquer transbordamento de água do arroz pela saída de vapor, desconecte o plugue imediatamente, interrompendo a alimentação de energia. Não retome o uso até que a água do arroz no plugue do cabo e o plugue do aparelho sejam limpos com um pano seco.

O aparelho destina-se apenas ao uso doméstico. Não use-o para qualquer finalidade comercial ou industrial, ou para qualquer finalidade que não seja a de cozinhar alimentos.

Quando houver falha de energia durante a operação do aparelho, o resultado do cozimento poderá ser afetado.

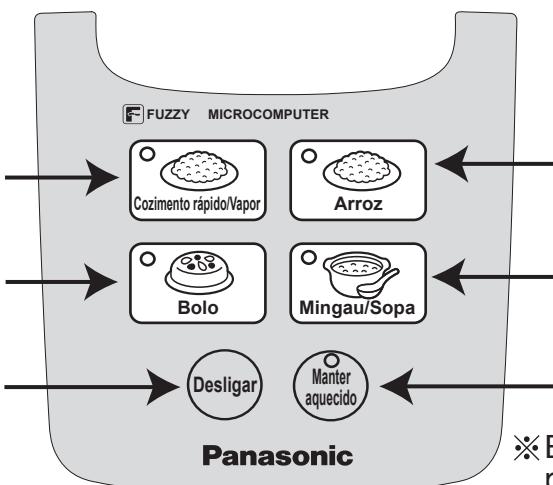
Identificação de peças

Painel de controle

Pressione este botão para obter um cozimento rápido ou cozimento a vapor.

Pressione este botão para o cozimento de bolo (este botão pode ser usado também para cozinar arroz integral).

Pressione este botão para cancelar a operação anterior ou interromper a função manter aquecido.



Pressione este botão para o cozimento de arroz.

Pressione este botão para o cozimento de mingau ou sopa.

Pressione este botão para acionar a função manter aquecido.

※ Esta panela de arroz não possui som de toque ou som de término da operação.

Unidade completa

Tampa externa

Anel de vedação

Válvula de umidificação

Placa de aquecimento

Panela

Botão-trava

Painel de controle

Corpo



Acessórios

※ Limpe os acessórios antes de usa-los.



Colher de arroz (1)



Copo medidor (cerca de 180 mL) (1)



Cesta de cozimento à vapor (1)

Preparações

1 Meça o arroz com o copo medidor fornecido

- O volume do copo medidor é de cerca de 180 mL (150 g).
- Quantidade máxima de arroz a ser cozido de uma só vez  P13.
- Ao usar o Modelo de 1,8 L para o cozimento rápido de arroz ou para o cozimento de arroz longo, mantenha a quantidade máxima de arroz em 8 copos.

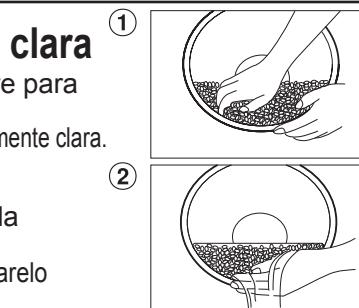


2 Lave o arroz até que a água fique relativamente clara

- ① Lave o arroz rapidamente com bastante água, mexendo sempre para lavá-lo, troque a água.
- ② Repita várias vezes [lave o arroz → despeje a água], até que a água fique relativamente clara.

Atenção

- Para evitar arranhar o revestimento antiaderente da superfície da panela, não lave o arroz na panela.
- Lave bem o arroz. Caso contrário, poderá formar uma crosta de arroz e o farelo residual de arroz poderá afetar o sabor do arroz.



3 Coloque o arroz lavado dentro da panela

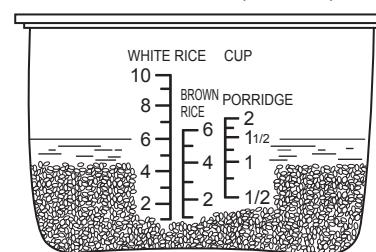
Adicione água até a linha d'água correspondente e seque o exterior da panela.

- Ao adicionar água, preste atenção para as escadas em ambos os lados e as mantenha na mesma altura.
- Ao cozinhar sopa, o volume total de ingredientes não deve exceder a linha d'água máxima para "PORRIDGE (MINGAU)".
- Ao cozinhar arroz misturado ou arroz glutinoso, adicione água de acordo com a tabela seguinte.

Quantidade de arroz (copo medidor)	Quantidade de água (copo medidor fornecido)			
	Arroz misturado	Arroz glutinoso	Modelo 1,0 L	Modelo 1,8 L
1	1 1/2	1 1/2	1 1/4	1 1/4
2	2 3/4	2 3/4	2	2
3	4	4	3	3
4	---	5	---	4
5	---	6 1/4	---	5

※ As quantidades de água acima podem ser aumentadas ou diminuídas de acordo com a sua preferência.

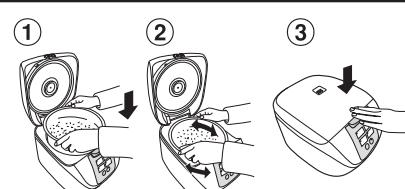
<Exemplo> Quando a quantidade de arroz for de 6 copos medidor, lave o arroz e coloque-o na panela, então adicione água até que a superfície da água chegue à escala "6" na linha d'água de "WHITE RICE (ARROZ)".



(Exemplo: Modelo 1,8 L)

4 Coloque a panela no corpo do aparelho e feche a tampa externa

- Para que o fundo da panela fique bem preso no aquecedor, gire a panela na direção indicada pela seta 2 ou 3 vezes.
- Verifique se a válvula de umidificação está corretamente posicionada.  P12
- Ao fechar a tampa externa, certifique-se de ouvir o som de um "clique".



5 Conecte o plugue

- Conecte o plugue do aparelho primeiro e depois conecte o plugue do cabo na tomada. Certifique-se de que ambos os plugues estão firmemente conectados.



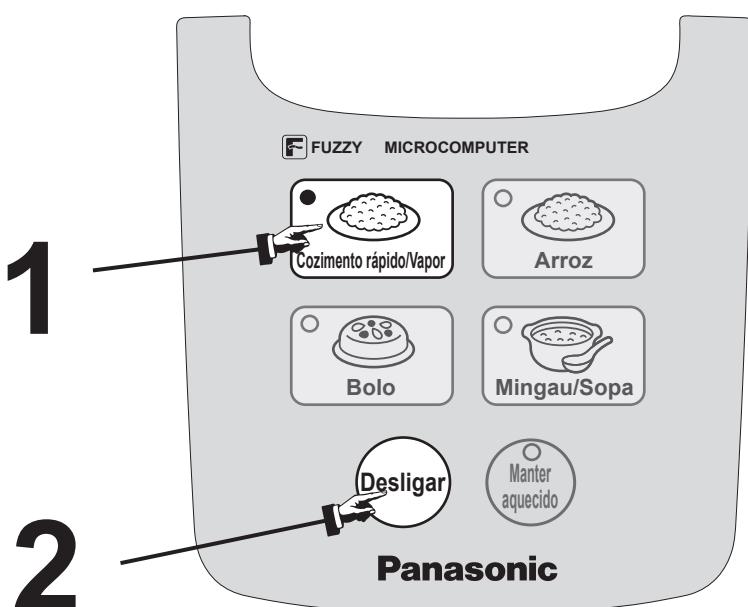
Atenção

- * Ao usar a cesta de cozimento à vapor ao mesmo tempo que cozinha o arroz, consulte a tabela à direita para obter os volumes máximos de cozimento do arroz.

Volume máximo de cozimento (copo medidor fornecido)

Modelo nº	Modelo 1,0 L	Modelo 1,8 L
Volume máximo de cozimento	2	5

Funções Cozimento rápido/Vapor

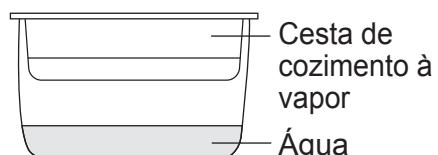


Lembrete

- Ao vaporizar alimentos ao mesmo tempo em que cozinha arroz, selecione a função [Arroz].
- O tempo de vapor deve ser determinado de acordo com a quantidade de água na panela. Ajuste a quantidade de água de acordo com o tempo necessário.
- Após a água ter fervido e evaporado completamente, a panela de arroz ativará a função manter aquecido automaticamente.
- Se desejar interromper a função vapor durante o cozimento, pressione o botão [Desligar].
- O botão [Cozimento rápido/Vapor] pode ser usado para o cozimento rápido de arroz, consulte a P7 [Arroz] para obter as operações detalhadas. Como o tempo de cozimento é reduzido, o arroz poderá ficar mais duro ou poderá formar uma crosta de arroz.

Operações (Por exemplo: vaporizar com a função [Cozimento rápido/Vapor])

- Adicione uma quantidade adequada de água (consulte a tabela abaixo).
- Coloque a cesta dentro da panela.
- Coloque os alimentos a serem vaporizados dentro da cesta.
- Feche a tampa externa.



1 Pressione o botão [Cozimento rápido/Vapor]

- O indicador para [Cozimento rápido/Vapor] acenderá e a vaporização começará.

◆ O indicador acenderá



Tabela de tempo de vaporização e de quantidade de água. A duração completa do início ao fim é mostrado na tabela abaixo.

Quantidade de água (aprox.)	1/2 copo medidor	1 copo medidor	2 copos medidores	3 copos medidores
Tempo de vaporização (aprox.)	15 minutos	30 minutos	50 minutos	65 minutos

* O tempo máximo de vaporização é de cerca de 70 minutos. Quando o tempo terminar, independentemente da água ter evaporado completamente ou não, a panela de arroz ativará a função manter aquecido automaticamente.

O cozimento terminou

- Após a água na panela ter fervido e evaporado completamente, a função de vaporização é finalizada e a panela de arroz ativará a função manter aquecido automaticamente.

◆ O indicador acenderá



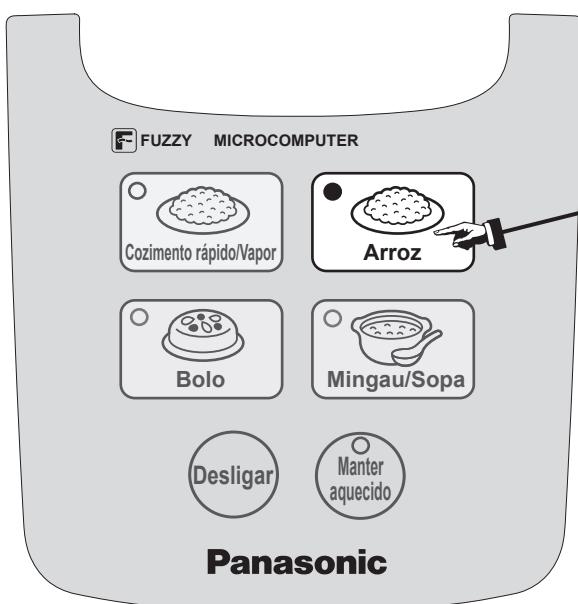
O indicador apagará



2 Pressione o botão [Desligar]

- Não haverá nenhum som quando o processo de cozimento terminar.
- Neste momento, a cesta de cozimento à vapor estará muito quente. Tome cuidado ao retirá-la.

Funções Arroz • Manter aquecido



1

■ Lembrete

- Ao cozinhar arroz misturado ou arroz glutinoso, selecione a função [Arroz]. Para a quantidade de água, consulte a P5.
- O arroz cozido com a função [Arroz] poderá ficar mais macio e ter um sabor melhor.

Operações (Por exemplo: cozinhar arroz com a função [Arroz])

1 Pressione o botão [Arroz]

- O indicador para [Arroz] acenderá e o iniciará o cozimento.

■ Tempo de cozimento (referência)

Cozimento rápido	Cerca de 30 minutos
Arroz	Cerca de 38 minutos

- O tempo de referência para o cozimento com tensão de 127 V, a temperatura ambiente de 20 °C, temperatura da água de 18 °C e a quantidade média de arroz, referem-se ao tempo listado na tabela à esquerda. (Modelo de 1,0 L: 3 copos, modelo de 1,8 L: 5 copos)
- O tempo de cozimento pode variar ligeiramente de acordo com as variações de tensão da rede, com a temperatura ambiente, com a temperatura da água, com a quantidade de água, com a quantidade de arroz e com a qualidade do arroz.
- O tempo de cozimento do arroz misturado/glutinoso pode variar devido aos diferentes ingredientes adicionados ao arroz.

◆ O indicador acenderá



O cozimento terminou

Mexa o arroz

- Quando o cozimento estiver terminado, a panela de arroz ativará a função manter aquecido automaticamente. Para evitar que o arroz fique grudado, mexa-o após o cozimento.
- Não haverá nenhum som quando o processo de cozimento terminar.

◆ O indicador acenderá



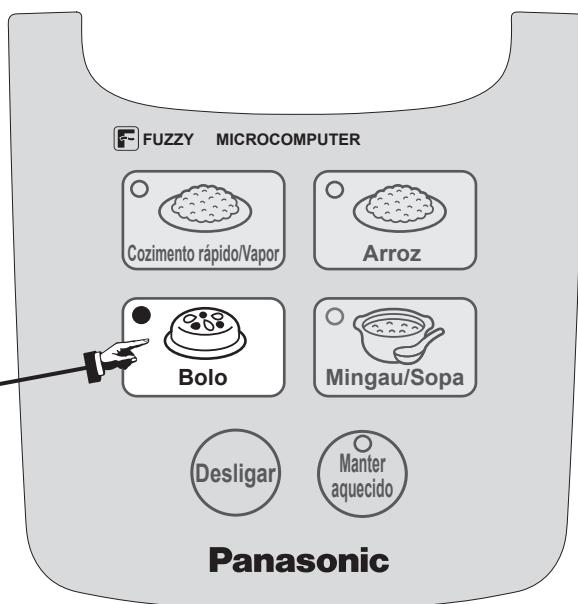
Manter aquecido

- Após o término de cozimento de cada menu, a função "Manter aquecido" é ativado automaticamente. Mas para alguns menus, esta função não é recomendado. Para estes menus, após o término do cozimento, pressione o botão [Desligar] para cancelar a função manter aquecido.
- Você pode desfrutar do arroz por 5 horas na função manter aquecido, de forma que o sabor não será afetado e nem surgirão odores estranhos.
- Quando a função manter aquecido estiver ativa, podem haver algumas gotas na borda da panela.
- O sabor do arroz pode ser afetado se a colher de arroz for deixada dentro da panela, quando o arroz estiver na função manter aquecido.

Menu	Manter aquecido	O resultado após ser mantido aquecido
Cozimento rápido, Arroz, Sopa	○	↓
Bolo, Arroz misturado, Arroz glutinoso	✗	Afeta o sabor ou odores estranhos
Mingau	✗	O mingau fica mais "grosso"

Funções Bolo

1



Lembrete

- Não use a função manter aquecido para bolo ou arroz integral, para que o sabor não seja afetado.
- Ao cozinar o arroz integral, adicione água de acordo com o nível de água para "BROWN RICE (ARROZ INTEGRAL)", conforme detalhado na P5.

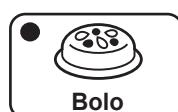
Operações (Por exemplo: cozinar um bolo com a função [Bolo])

1 Pressione o botão [Bolo]

- O indicador para [Bolo] acenderá e o cozimento começará.
- O tempo de cozimento do bolo é de aproximadamente 1 hora e 20 minutos.
- O volume máximo de cozimento para uma mistura de bolo (incluindo todos os ingredientes) é o seguinte:

Bolo	Brownie	Bolo de cenoura
	532 g	466 g

◆ O indicador acenderá



- Para obter informações sobre ingredientes e métodos específicos de cozimento, consulte a receita na P11.

※ O tempo de cozimento do arroz integral é de aproximadamente 1 hora e 50 minutos.

O cozimento terminou

Pressione o botão [Desligar]

- Após o processo de cozimento ser concluído, a panela de arroz ativará a função manter aquecido automaticamente. Contudo, a função manter aquecido não é recomendada para evitar alterar o sabor. Pressione o botão [Desligar] após o cozimento.
- Retire a panela do aparelho, deixe-a esfriar por 5 minutos e vire-a para retirar o bolo. Depois de esfriar, o bolo poderá ser consumido. Tome cuidado, pois a panela está muito quente.
- Não haverá nenhum som quando o processo de cozimento terminar.

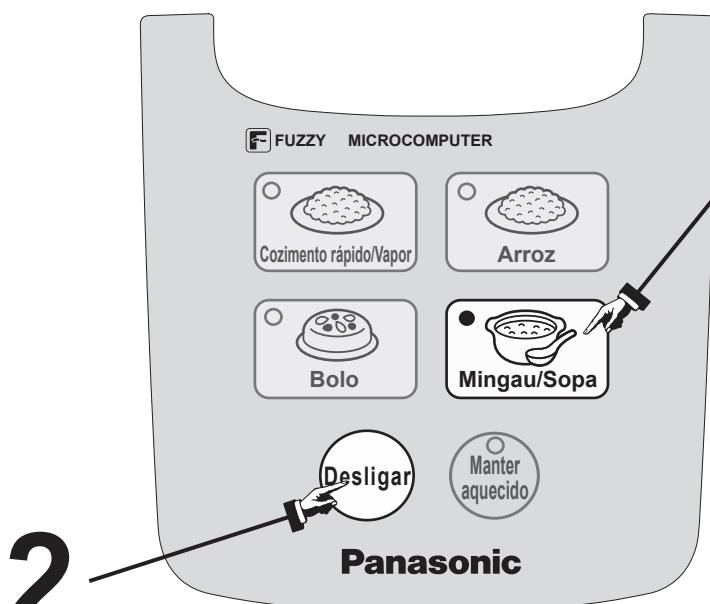
◆ O indicador acenderá



O indicador apagará



Funções Mingau/Sopa



2

1

■ Lembrete

- Quantidade incorreta de água ou de ingredientes pode levar a um transbordamento da água do arroz pela saída de vapor.
- Quando a tampa externa for aberta durante o cozimento, a quantidade de condensação de umidade pode aumentar.
- Quando o mingau for mantido na função manter aquecido por um tempo excessivamente longo, ele ficará mais “grosso”.
- Após cada uso, retire e limpe a válvula de umidificação para evitar qualquer odor estranho.

Operações (Por exemplo: ao cozinhar mingau com a função [Mingau/Sopa])

1 Pressione o botão [Mingau/Sopa]

- O indicador para [Mingau/Sopa] acenderá e o cozimento começará.
 - Tempo de cozimento (aprox.): 1 hora e 30 minutos.
 - Ao esfriar um mingau de arroz, pressione o botão [Desligar] 20 minutos após o cozimento.
- ※ Quando o volume máximo de cozimento de sopa (ingredientes e água) exceder a linha d'água máxima para “PORRIDGE (MINGAU)”, pode ocorrer um transbordamento ou a sopa pode ficar mal cozida. (Consulte a P13 para obter especificações)

◆ O indicador acenderá



O cozimento terminou

2 Pressione o botão [Desligar]

- Após o processo de cozimento ser concluído, a panela de arroz ativará a função manter aquecido automaticamente. Ao esfriar um mingau de arroz, certifique-se de pressionar o botão [Desligar] 20 minutos após o cozimento para evitar a alteração do sabor devido ao aquecimento.
- Não haverá nenhum som quando o processo de cozimento terminar.

◆ O indicador acenderá



O indicador apagará



ESG

Receitas

- Cuidado:**
- Devido a diferentes ingredientes adicionados à gosto de cada usuário ao arroz, pode haver queima de arroz no fundo da panela.
 - Nessa receita, a quantidade de cozimento é baseado no Modelo de 1,8 L. Consulte as especificações listadas na  P13 para obter as quantidades de cozimento para o Modelo de 1,0 L.
 - 1 copo (copo medidor): cerca de 150 g.

Arroz de Frango

Ingredientes:

Arroz	3 copos medidores	Vinho para culinária, molho de soja	20 mL de cada
Água	4 copos medidores	Sal	3 g
Frango	80 g, cortado em cubos pequenos		
Bardana	35 g, picada		
Cogumelos	2 pedaços, após enxagua-los com água, remova a base e corte-os em tiras		
Tofu frito	2 pedaços, coloque-os em água quente para remover a gordura e, a seguir, corte-os em tiras		
Cenoura	40 g, cortadas em tiras		

Tempo:

Método de cozimento:

- 1) Ferva o frango e a bardana em água quente rapidamente e escorra imediatamente.
- 2) Lave o arroz, coloque-os na panela e adicione 4 copos medidores de água.
- 3) Coloque o tempero na panela, misture e coloque os ingredientes restantes. Feche a tampa externa.
- 4) Pressione o botão [Arroz] para começar o cozimento. Quando o processo de cozimento estiver terminado, você poderá desfrutar da refeição.

Sopa de Milho e Costela

Ingredientes:

Costelas	500 g, cortadas em cubos de 5 cm
Milho	2, cerca de 450 g, cortado em pedaços de 5 cm
Água	5 copos medidores

Tempo:

Sal 6,5 g

Método de cozimento:

- 1) Coloque as costelas em água fervente para remover o sangue residual, escorra e reserve para usar posteriormente.
- 2) Coloque todos os ingredientes na panela, adicione sal e feche a tampa externa.
- 3) Pressione o botão [Mingau/Sopa], e o processo de cozimento será concluído após cerca de 1 hora e 30 minutos. (Outros temperos como caldo de galinha em tablete podem ser adicionados de acordo com a sua preferência.)

Receitas

Brownie

Ingredientes:

Ovos	3
Açúcar	100 g (3/4 copo)
Farinha de trigo	95 g (1 copo)
Margarina derretida	100 g
Chocolate em pó	40 g (1/2 copo)
Nozes picadas	50 g
Fermento em pó	4 g (1 colher de chá)

Método de cozimento:

- 1) Bater na batedeira os ovos e açúcar durante 5 minutos na velocidade 2.
- 2) Adicione a farinha de trigo, a margarina derretida e o chocolate em pó.
- 3) Misturar as nozes e o fermento sem bater.
- 4) Coloque na panela untada e feche a tampa externa.
- 5) Pressione o botão [Bolo], e o processo de cozimento será concluído após cerca de 1 hora e 20 minutos.
- 6) Aguardar 10 minutos para desenformar.

Nota: Peso da massa aprox. 532 g.

Bolo de cenoura

Ingredientes:

Ovos	2
Cenoura limpa	100 g (1 copo)
Óleo	35 g (1/4 copo)
Açúcar	135 g (1 copo)
Farinha de trigo	95 g (1 copo)
Fermento em pó	7,5 g (1/2 colher de sopa)

Método de cozimento:

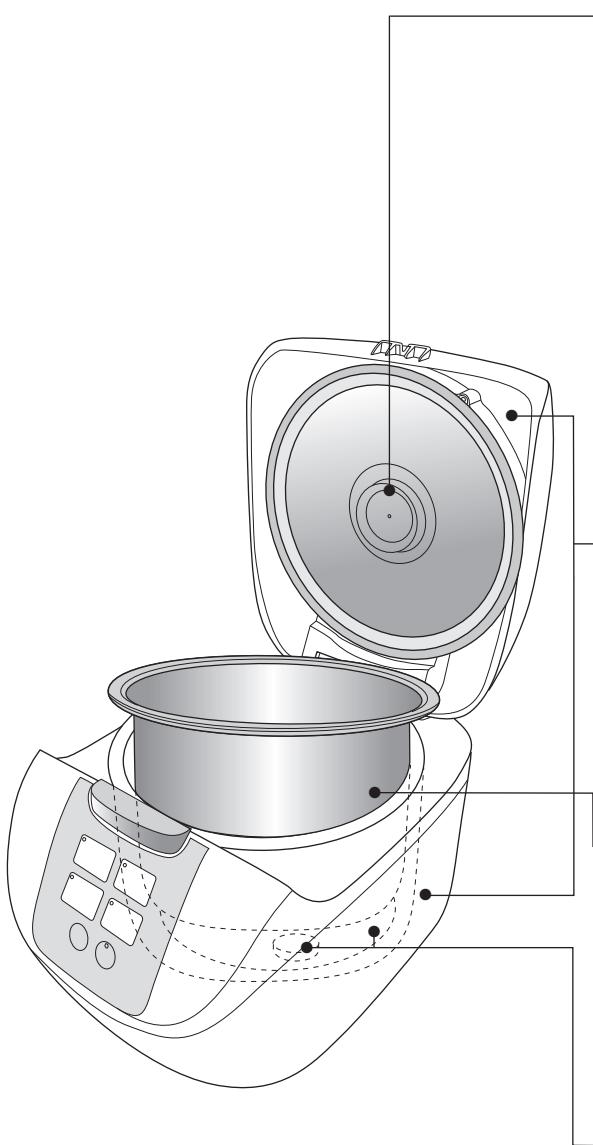
- 1) Bata no liquidificador os ovos, cenoura, óleo e açúcar.
- 2) Em um recipiente misture a massa com a farinha de trigo e o fermento.
- 3) Coloque na panela untada e feche a tampa externa.
- 4) Pressione o botão [Bolo], e o processo de cozimento será concluído após cerca de 1 hora e 20 minutos.
- 5) Aguarde 10 minutos para desenformar.

Nota: Peso da massa aprox. 466 g.

Limpeza e manutenção

Atenção

- Antes de limpar ou fazer manutenção, primeiro, desconecte o plugue da tomada. Não limpe a panela de arroz até que ela tenha esfriado.
- Ao limpar a panela de arroz, não mergulhe-a na água ou limpar com diluente, álcool, sapôlio ou escova dura, etc.
- Não use máquina de lavar louça.



Válvula de umidificação

Desmontagem

Retire-a da placa de aquecimento.



Montagem

Insira a válvula no orifício da placa de aquecimento na direção inversa à desmontagem.

Insira a válvula completamente no orifício para evitar que ela caia.



Cuidado

- A válvula de umidificação pode ser retirada frequentemente. Limpe-a após cada uso.
- Após a limpeza, não tente secá-la em uma máquina de lavar louça, para evitar deformação ou rachaduras.
- Ao instalá-la após a limpeza, certifique-se de que o diafragma da válvula tenha sido instalado na válvula de umidificação.

Unidade completa • Tampa externa (peça vedada)

Limpe-a com um pano bem torcido.

- Se os objetos estranhos não forem removidos, da placa de aquecimento, estes podem ficar presos e se tornarem difíceis de serem removidos. Limpe a placa de aquecimento após cada uso. À medida que as peças de metal são aquecidas, pode haver alteração de cor ou riscos nas suas superfícies, o que não afetará suas funções normais.
- Não puxe o anel de vedação.

Panela

- Limpe com detergente e uma esponja macia. Retire toda a água da panela.
- Alteração de cores e riscos podem aparecer na superfície do revestimento, o que não afetará as funções normais da panela de arroz.
- Dependendo da frequência do uso, podem aparecer marcas no polimento do lado externo da panela, o que não afetará o desempenho da panela de arroz.

Sensor de temperatura • Aquecedor

- Quando algum objeto estranho ficar preso a tais peças, esfregue suavemente com um pano seco.

Acessórios

Limpe com detergente e uma esponja macia.



Colher de arroz



Copo medidor



Cesta de cozimento à vapor

Solução de problemas

Verifique os seguintes itens

Nos seguintes casos	Operações dos botões não funcionam						• Quando houver um som [de clique] durante o cozimento, significa que o aquecedor está ajustando a temperatura, isso não é um defeito.
	Seco	Alteração na cor	Odor estranho	Arroz mantido aquecido	Arroz	Arroz queimada	
• Quantidade incorreta de arroz ou de água	●	●	●	●	●	●	●
• O arroz não está totalmente lavado							
• A base da panela está desnivelada	●	●					
• Há objetos estranhos na parte externa da panela ou no sensor de temperatura		●					
• A tampa externa não está fechada corretamente	●			●			
• A válvula de umidificação não está corretamente instalada	●			●			
• Foi adicionada gordura durante o cozimento do arroz	●	●		●			
• Após o término do cozimento, o arroz não está solto	●	●	●	●			
• É mantido aquecido por mais de 5 horas							
• A quantidade de arroz mantida aquecida é muito pequena							
• A colher de arroz foi deixado na panela enquanto o arroz é mantido aquecido							
• Manter aquecido o arroz frio							
• A tampa externa não está firmemente fechada							
• A panela não está limpa							
• Durante o cozimento, o plugue é desconectado ou o botão [Desligar] é pressionado		●					
• É pressionado o botão errada	●	●	●	●	●	●	
Itens a serem verificados	• O plugue está desconectado ou solto.						

Especificações

Modelo nº		SR-DF101	SR-DF181
Tensão e frequência		127 V ~ 60 Hz	
Potência nominal (cozimento de arroz)		750 W	
Volume nominal da panela em L		3	4,8
Volume de cozimento de arroz (quantidade de arroz) em L	Arroz/Cozimento rápido	0,18~1,0 [1~5,5 copos]	0,18~1,8 [1~10 copos] Cozimento rápido [1~8 copos]
	Arroz integral	0,18~0,54 [1~3 copos]	0,18~1,08 [1~6 copos]
	Arroz misturado/Arroz glutinoso	0,18~0,54 [1~3 copos]	0,18~0,9 [1~5 copos]
O volume máximo de cozimento (incluindo todos os ingredientes) (g)	Brownie	532	
	Bolo de cenoura	466	
Volume de cozimento de mingau (quantidade de arroz) em L		0,09~0,18 [1/2~1 copo]	0,09~0,36 [1/2~2 copos]
Volume máximo de cozimento (ingredientes + água) para sopa em L		1,5※	2,3※
Comprimento do cabo de força (aprox.) em m		1,0	
Peso do produto (aprox.) em kg		2,5	2,8
Dimensões (aprox.) em cm	Largura	24,5	
	Comprimento	33,9	
	Altura	19,9	24,7

- Quando marcado com **※**, significa que o volume máximo de cozimento para sopa é a linha d'água mais alta para "PORRIDGE (MINGAU)".
 - Para substituição do cabo de força e reparo do produto, entre em contato com o serviço autorizado da Panasonic.
 - O design e as especificações podem ser alterados sem aviso prévio.

Notas

Panasonic Home Appliances Rice Cooker (Hangzhou) Co., Ltd.
Website: <http://panasonic.net>

RZ19BE54
S1011-0
Impresso na China

VÁLIDO SOMENTE ORIGINAL

Certificado de Garantia

VÁLIDO PARA O N° DE SÉRIE / MODELO

Linha de produto
**PANELA ELÉTRICA
DE ARROZ**

(Etiqueta de Identificação)

A **Panasonic do Brasil Limitada**, assegura ao primeiro proprietário-consumidor do aparelho aqui identificado, garantia contra qualquer defeito de material e/ou fabricação, desde que, constatado por técnicos autorizados pela **Panasonic**, pelo prazo de 90 dias, por força da lei, mais 275 dias por liberalidade da **Panasonic**, contados a partir da data de aquisição pelo proprietário-consumidor, aquisição esta feita em revendedor de produtos **Panasonic** e contada a partir da data da Nota Fiscal de Compra.

A **Panasonic do Brasil Limitada**, restringe sua responsabilidade à substituição de peças defeituosas, desde que, a critério de seu técnico credenciado, se constate a falha em condições normais de uso. A mão de obra e a substituição de peça(s) com defeito(s) de fabricação, em uso normal do aparelho, serão gratuitas dentro do período de garantia.

A **Panasonic do Brasil Limitada**, declara a garantia nula e sem efeito, se este aparelho sofrer qualquer dano provocado por acidentes, insetos, agentes da natureza (raios, inundações, desabamentos, etc...), uso em desacordo com o **Manual de Instruções**, por ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou sujeita a flutuações excessivas, ou ainda, no caso de apresentar sinais de ter sido violado, ajustado ou consertado por pessoas não autorizadas pela **Panasonic**. Também será considerada nula a garantia, se o proprietário-consumidor não apresentar este Certificado e a Nota Fiscal de Compra ou se os mesmos apresentarem rasuras ou modificações.

A **Panasonic do Brasil Limitada**, obriga-se a prestar os serviços acima referidos, tais os gratuitos como os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Serviços Autorizados. O proprietário-consumidor será, portanto, o único responsável pelas despesas e riscos de transporte do aparelho ao Serviço Autorizado mais próximo (ida e volta).

A forma e local de utilização da garantia é válida apenas em território brasileiro e não cobre os seguintes itens:
a) Orientação de manuseio.
b) Atendimento à domicílio. Se o proprietário-consumidor desejar ser atendido em sua residência, o próprio deverá antes entrar em contato com um dos nossos Serviços Autorizados para consulta sobre a taxa de visita. Constatada a necessidade de retirada do aparelho, fica o proprietário-consumidor responsável pelas despesas e pela segurança do transporte de ida e volta do produto ao Serviço Autorizado **Panasonic**.
c) Peças plásticas ou metálicas, cabo de força, que não sejam defeitos de fabricação.
d) Riscos provocados por uso de material de limpeza abrasivo.
e) Teflon amassado ou riscado.

O PRODUTO AQUI IDENTIFICADO, DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE AO USO DOMÉSTICO

CENTRO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

Rodovia Presidente Dutra, km 155 - Caixa Postal 1641

CEP 12240-420 - São José dos Campos - SP

Para consultar o nosso autorizado mais próximo de sua região,

acesse nosso site: www.panasonic.com.br

ou entre em contato através dos telefones:

(Região de DDD (0xx11) - ligue: 0800 011 1033)

(demais regiões - ligue: (0xx12) 3935-9300)

Panasonic

C.G. - 021