

BRA

Panasonic[®]

Instruções de Operação

Uso doméstico

Panela Elétrica de Arroz

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



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

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-circuito 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-circuito 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-circuito 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.



(exemplos de 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.

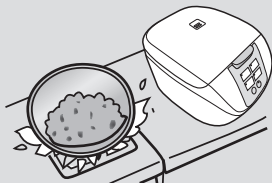
Precauções de Segurança

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

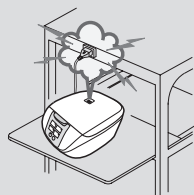


Especialmente na placa de aquecimento (Isto pode causar uma queimadura.)

■ Não exponha o plugue do cabo ao vapor.



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



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



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

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



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

■ 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.)

■ Não abra a tampa externa enquanto cozinha.



(Pode causar uma queimadura.)

■ 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-circuito devido à deterioração do isolamento.)

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



(Tocar em elementos quentes pode causar queimaduras.)

■ Não use outra panela que não seja a especificada.



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

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.)

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.)

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.)

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.)

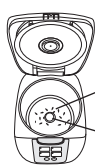
Evite usar o aparelho sob a luz direta do sol.

(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.



Panela
Aquecedor
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.

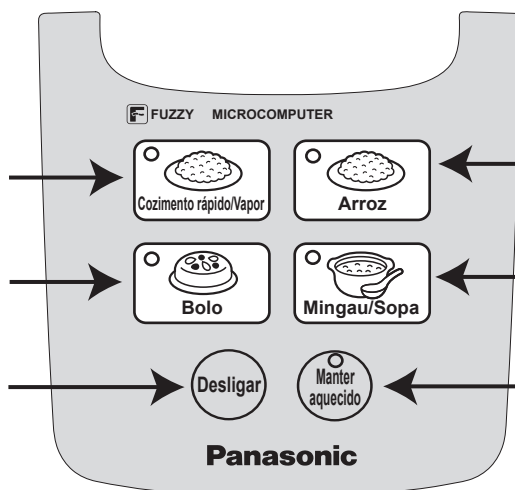
Identificação de peças

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 cozinhar 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

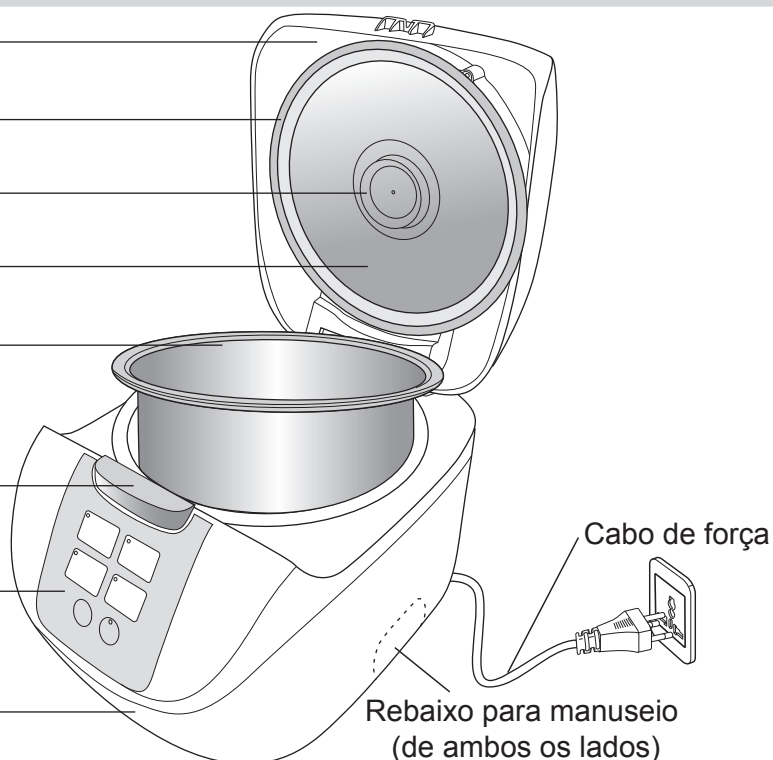
Placa de aquecimento

Panela

Botão-trava

Painel de controle

Corpo

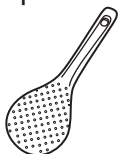


Cabo de força

Rebaixo para manuseio
(de ambos os lados)

Acessórios

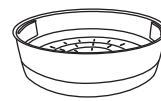
※ Limpe os acessórios antes de usa-los.



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.

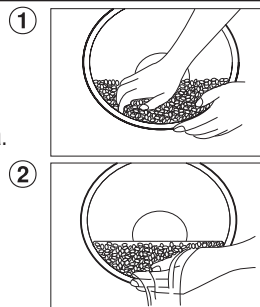


2 Lave o arroz até que a água fique relativamente clara

- 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 arrancar 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

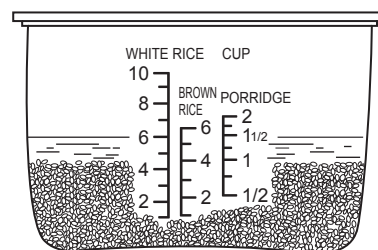
Adicione água até a linha d'água correspondente e seque o exterior da panela.

- Ao adicionar água, preste atenção para as escalas 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	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.

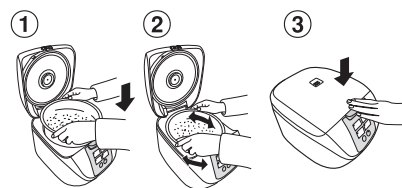
<Exemplo> Quando a quantidade de arroz for de 6 copos medidor, lave o arroz e coloque-o na panela, então adicione água até que a superfície da água chegue à escala "6" na linha d'água de "WHITE RICE (ARROZ)".



(Exemplo: Modelo 1,8 L)

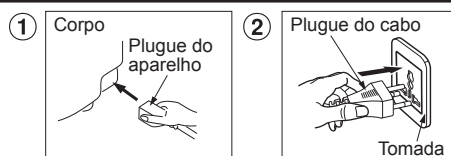
4 Coloque a panela no corpo do aparelho e feche a tampa externa

- 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.



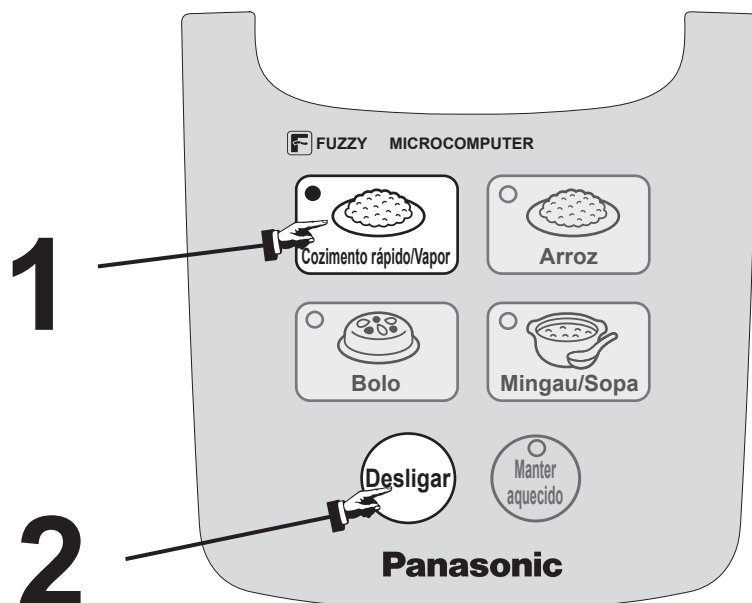
Atenção

* 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

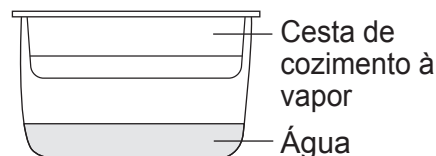


■ Lembrete

- 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.

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.

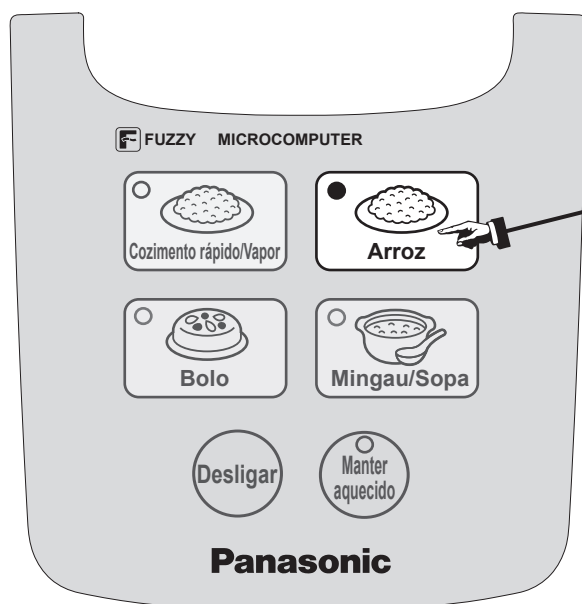
◆ O indicador acenderá



O indicador apagará



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.

◆ O indicador acenderá



■ 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.

Uso

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



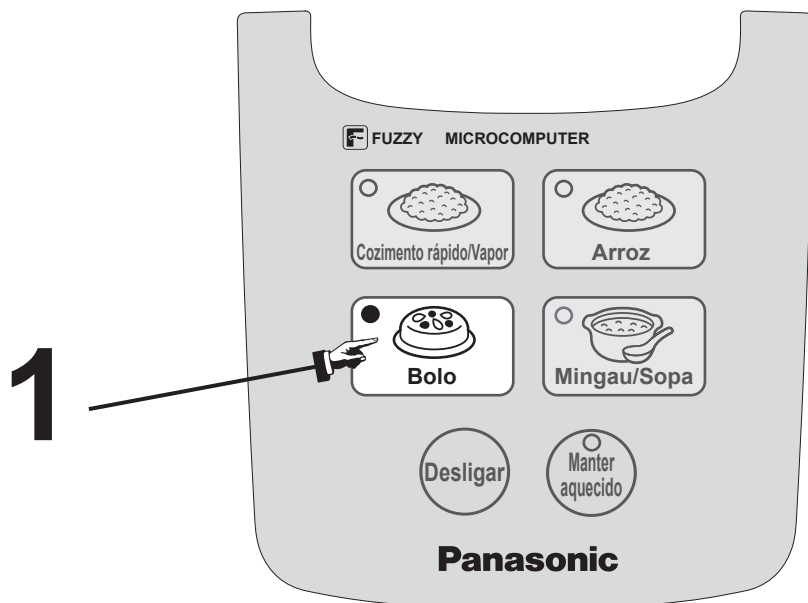
Manter aquecido

- 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



■ Lembrete

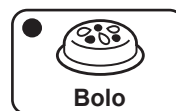
- Não use a função manter aquecido para bolo ou arroz integral, para que o sabor não seja afetado.
- Ao cozinhar o arroz integral, adicione água de acordo com o nível de água para "BROWN RICE (ARROZ INTEGRAL)", conforme detalhado na P5.

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

1 Pressione o botão [Bolo]

◆ O indicador acenderá

- 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

- 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.

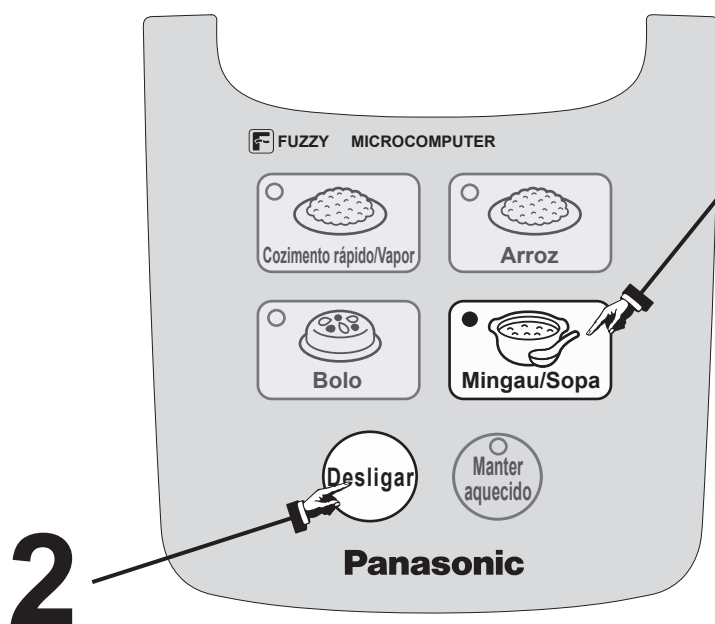
◆ O indicador acenderá



O indicador apagará



Funções Mingau/Sopa



■ 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



Uso

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



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
Água	4 copos medidores
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

Tempero:

Vinho para culinária, molho de soja	20 mL de cada
Sal	3 g

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

Tempero:

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:

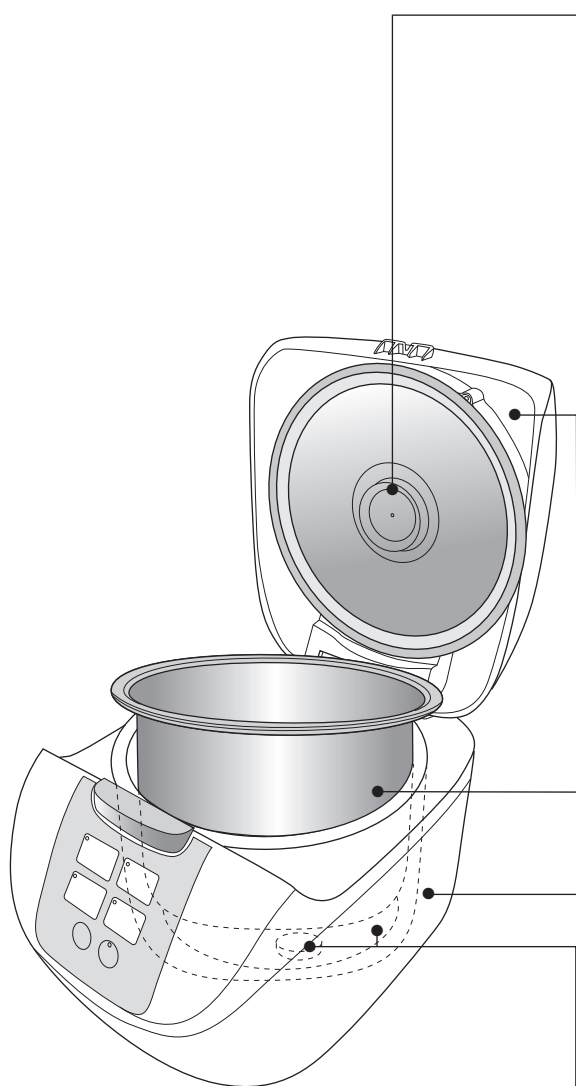
- 1) Bata no liquidificador os ovos, cenoura, óleo e açúcar.
- 2) Em um recipiente misture a massa com a farinha de trigo e o fermento.
- 3) Coloque na panela untada e feche a tampa externa.
- 4) Pressione o botão [Bolo], e o processo de cozimento será concluído após cerca de 1 hora e 20 minutos.
- 5)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

Nota: Peso da massa aprox. 466 g.

Limpeza e manutenção

Atenção

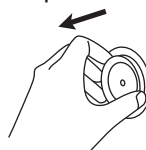
- Antes de limpar ou fazer manutenção, primeiro, desconecte o plugue da tomada. Não limpe a panela de arroz até que ela tenha esfriado.
- Ao limpar a panela de arroz, não mergulhe-a na água ou limpar com diluente, álcool, sapólio ou escova dura, etc.
- Não use máquina de lavar louça.



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

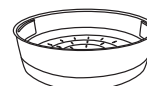
Limpe com detergente e uma esponja macia.



Colher de arroz



Copo medidor



Cesta de cozimento à vapor

Solução de problemas

Verifique os seguintes itens

Nos seguintes casos Itens a serem verificados	Arroz				Arroz mantido aquecido			Operações dos botões não funcionam	Os seguintes sons são emitidos durante o uso
	Muito duro	Mal cozido	Muito macio	Arroz com excesso de água	Crosta de arroz queimada	Odor estranho	Alteração na cor		
• Quantidade incorreta de arroz ou de água	●	●	●	●				• O plugue está desconectado ou solto.	<ul style="list-style-type: none"> Quando houver um som [de clique] durante o cozimento, significa que o aquecedor está ajustando a temperatura, isso não é um defeito. Quando houver um som [estal] durante o cozimento, significa que a água pinga no fundo da panela (na parte exterior) e é condensada após ser aquecida. Isso não é um defeito.
• 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	●	●	●	●	●				

■ 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

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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 Nº 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, tanto 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