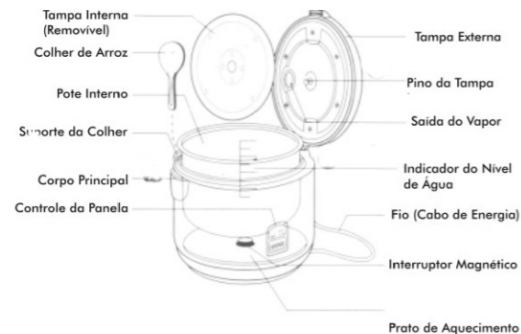


## I - IDENTIFICAÇÃO DAS PARTES:



## II - ACESSÓRIOS FORNECIDOS:



Colher de Arroz



Copo Medidor



Suporte da Colher

## III - PREPARO DO ARROZ:

### Importante:

1. Antes do primeiro uso da panela, lave o pote interno com água e sabão neutro e enxague bem. Seque bem também o pote interno antes de usar a panela
2. Use o copo medidor de arroz fornecido para selecionar a quantidade desejada para o preparo. Por exemplo: 02 (duas) medidas de arroz são suficientes para 2 (duas) pessoas;
3. Essas medidas não poderão ser fora das escalas indicadas no pote interno da panela;
4. Lave bem o arroz e deixe toda a água escorrer;
5. Coloque o arroz no pote interno;
6. Adicione água;



DL Comércio e Indústria de Produtos Eletrônicos Ltda.  
Av. Dr. Delfim Moreira, nº400- Centro  
Santa Rita do Sapucaí - MG, Cep:37540-000.  
Tel.:(35)3473-0220/0225 e Fax: (35)3473-0228

A medida de água deverá ser proporcional à medida utilizada de arroz, ou seja se utilizar **02** (dois) copos de arroz, deverá colocar água até o nível **2** (dois) na indicação **CUP** do pote interno.

Caso você utilize **04** (quatro) copos de arroz, deverá colocar água até o nível **4** (quatro) na indicação **CUP** do pote interno.

**Importante:** Sempre coloque primeiro o arroz para depois adicionar a água.

**OBS.:** A escala de água é apenas uma indicação, podendo ser alterado conforme os diferentes tipos de arroz e/ou preferências:

**ARROZ BRASILEIRO:** A medida de água será proporcional à quantidade de medidas utilizadas de arroz, podendo acrescentar ainda o tempero de seu gosto (sal, alho, cebola...);

**ARROZ ORIENTAL:** A medida de água será proporcional à quantidade de medidas utilizadas de arroz mais meio copo de água para cada copo de arroz;

**ARROZ ITALIANO OU RISOTO:** Para fazer risotos é necessário um pouco mais de água, ou seja, coloque na escala proporcional à medida de arroz utilizada e mais 1/2 a 02 (meio a dois) copos de água;

Ao cozer arroz pode-se colocar pedaços de carnes, peixes, frutos do mar e frangos crus, assim como verduras e legumes.

7. Antes de conectar o cabo à rede de energia elétrica, certifique-se que a parte externa do pote interno esteja limpa e seca, e que não há objetos no prato da resistência;

8. Verifique com atenção a voltagem da tomada elétrica onde será ligada a panela.

9. Feche a tampa inteiramente para que tenha um resultado perfeito do cozimento do arroz;

10. Conecte o cabo à rede de energia elétrica;

11. Quando finalizar o cozimento, a panela passará automaticamente para a função **MANTER QUENTE**, quando então, acenderá a luz desta.

12. Finalizando o cozimento, abra a tampa da panela e mexa com a colher de arroz fornecida para que todo o vapor de água escape.

**OBS.:** A função **MANTER QUENTE** poderá ficar ativada por até 10 hs seguidas.

Esta função é muito útil para manter o arroz quente entre o almoço e o jantar.

Ao cozinhar o arroz, certifique-se que o recipiente esteja bem colocado na base da panela, girando uma vez para a direita ou para a esquerda.



DL Comércio e Indústria de Produtos Eletrônicos Ltda.  
Av. Dr. Delfim Moreira, nº400- Centro  
Santa Rita do Sapucaí - MG, Cep:37540-000.  
Tel.:(35)3473-0220/0225 e Fax: (35)3473-0228

## IV - PREPARO DE VERDURAS E LEGUMES:

1. Escolha a verdura ou legume de sua preferência lave-os e deixe escorrer;
2. Coloque 3 (três) copos de água no pote interno;
3. Coloque as verduras ou legumes escolhidos e selecione a função **cozinhar**.  
Para este cozimento a panela não desliga automaticamente, por isso deve-se verificar a todo instante o tempo do cozimento. Isto ocorre devido ao tempo de cozimento diferente para cada tipo de legume.

## V - LIMPEZA DA PANELA

1. Antes de limpar sua panela **ARROZ FÁCIL** desconecte a mesma da unidade de energia elétrica e a deixe esfriar completamente;
2. Remova a tampa interna, o pote interno e o coletor de vapor;
3. Coloque-os de molho em água;
4. Lave-os com uma esponja própria para teflon ou então com um pano macio;
5. Não utilize nenhum tipo de utensílio áspero, como esponja de aço ou peças de metal, pois podem danificar as peças mencionadas;
6. A parte externa da panela deve-se limpar com um pano macio e semi-úmido.

## VI - PRECAUÇÕES:

1. Antes de usar a Panela certifique-se de que:
  - A. A voltagem indicada na parte inferior da panela corresponde à voltagem de sua residência;
  - B. O prato da resistência, assim como as demais peças estão limpas e secas;
  - C. Não há nenhum objeto dentro dela;
2. Não conecte a panela à energia elétrica enquanto o pote interno estiver vazio;
3. Não obstrua o vapor com nenhum artigo, como um pedaço de pano por exemplo;
4. Não use o pote interno diretamente sobre chamas de fogão para cozinhar, pois poderá danificar o mesmo
5. Durante o cozimento de arroz, verduras e legumes pode abrir a panela, entretanto, tomar muito cuidado para não se queimar com o vapor;
6. Não opere com fios ou conectores quebrados. Quando um mau funcionamento é encontrado, por favor, consultar o serviço local para reparos e/ou reposições das peças.
7. **Descarregue sempre o coletor de vapor. A água concentrada neste pode escorrer e enferrujar a panela.**
8. Nunca deixe sua panela exposta ao calor e a umidade.



DL Comércio e Indústria de Produtos Eletrônicos Ltda.  
Av. Dr. Delfim Moreira, nº400- Centro  
Santa Rita do Sapucaí - MG, Cep:37540-000.  
Tel.:(35)3473-0220/0225 e Fax: (35)3473-0228

## VI - TERMO DE GARANTIA

A DL COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE PRODUTOS ELETRÔNICOS, garante este aparelho por 01 (um) ano conforme prevê o art. 26, inciso II do Código de Defesa do Consumidor, contra defeitos de fabricação ou de componentes, contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal de compra do aparelho.

Esta garantia limita-se a consertos e reajustes no equipamento por pessoal técnico da DL ELETRÔNICOS, não cobrindo a instalação do produto.

Importante: Em caso de defeito do aparelho os custos de envio e retorno deste para a Assistência Técnica mais próxima correm por conta do cliente.

O conserto do aparelho não prolongará o prazo de garantia estabelecido neste termo ficando sem efeito sob as seguintes condições:

- I - Após término do prazo de garantia, contado a partir da emissão da Nota Fiscal;
- II - Por defeitos cuja causa sejam agentes da natureza como descargas atmosféricas, chuvas, inundações, incêndio, etc.;
- III - Por defeitos cuja causa sejam quedas, pancadas, riscos ou qualquer outro acidente de ordem física;
- IV - Por violação do equipamento ou tentativa de conserto por pessoa não autorizada pela DL ELETRÔNICOS.

### PREENCHA ABAIXO

Produto:.....  
Modelo: **Panela DL**.....  
Nota Fiscal:..... Data da Compra:.....  
Proprietário:.....  
Vendedor:..... N° de Série:.....

Este termo garantia não pode ser reproduzido  
Válido apenas com o carimbo d loja.



DL Comércio e Indústria de Produtos Eletrônicos Ltda.  
Av. Dr. Delfim Moreira, nº400- Centro  
Santa Rita do Sapucaí - MG, Cep:37540-000.  
Tel.:(35)3473-0220/0225 e Fax: (35)3473-0228

## CONHEÇA O MAIS NOVO PRODUTO DA DL ELETRÔNICOS

A DL apresenta ao mercado brasileiro uma exclusiva novidade para a sua cozinha e a segurança da sua família, a moderna Panela de Pressão Elétrica Automática.

Além de tudo o que a sua panela de pressão convencional faz, a Panela de Pressão DL lhe proporciona:

**Segurança:** Possui dispositivo especial contra explosões, ela **não explode nunca!** E ainda tem um sistema exclusivo em sua tampa que impede que a mesma seja aberta enquanto houver vapor em seu interior.

**Tranqüilidade:** Não faz barulho!

**Praticidade:** Seus alimentos depois de cozidos ficam automaticamente na função MANTER QUENTE, mantendo os nutrientes e a qualidade de seus alimentos por horas!

Consulte hoje mesmo a loja de sua preferência ou nosso departamento comercial para maiores informações.



### PANELA ELÉTRICA DL ELETRÔNICOS



DL Comércio e Indústria de Produtos Eletrônicos Ltda.  
Av. Dr. Delfim Moreira, nº400- Centro  
Santa Rita do Sapucaí - MG, Cep:37540-000.  
Tel.:(35)3473-0220/0225 e Fax: (35)3473-0228

## MANUAL DO USUÁRIO

# MÁQUINA DE FAZER ARROZ ARROZ FÁCIL



DL Comércio e Indústria de Produtos Eletrônicos Ltda.  
Av. Dr. Delfim Moreira, nº400- Centro  
Santa Rita do Sapucaí - MG, Cep:37540-000.  
Tel.:(35)3473-0220/0225 e Fax: (35)3473-0228