

## GARANTIA

Este produto possui 01 ano de garantia para defeitos de fabricação. O prazo de garantia será contado a partir da data de aquisição do produto, conforme nota fiscal de compra. **A garantia do produto atende exclusivamente defeitos de fabricação, não estão cobertos defeitos decorrentes de uso indevido, tais como queda, transporte inadequado, quebra e rachadura de jarras de vidro, ligação na rede elétrica em desacordo com a voltagem especificada nesse manual, inserção de objetos estranhos e desgaste natural de partes e peças do produto tais como peças plásticas (tampas, botões, alças, travas de tampas, cabo de força, etc.) e metálicas (fios, motores, etc.).** Também não estão cobertos danos decorrentes de agentes da natureza (queda de raios, inundações, maresia, oxidação, umidade, etc). O produto perderá sua garantia se apresentar defeitos, que após análise de nossos técnicos, forem caracterizados como utilizados indevidamente, como uso profissional ou para o fim ao qual não se destina (de acordo com o Manual do Proprietário). Os termos desta garantia também perderão o valor, caso seja constatado que o aparelho sofreu violação, foi reparado por pessoa ou serviço técnico não autorizado pela NKS. A garantia só terá valor com apresentação da Nota/Cupom fiscal de compra sem rasuras ou emendas.

A NKS obriga-se a prestar os serviços acima referidos, no período de garantia, somente nos locais onde mantiver posto autorizado. O consumidor que não se encontra em local próximo a um posto autorizado deverá ser responsável pelas despesas e riscos de transporte ao posto autorizado de sua escolha.

**Desgaste natural de uso não está coberto pela garantia.  
Os produtos NKS são exclusivamente de uso doméstico.**

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



Obrigado por ter lido este manual.

## ML-2900 PANELA DE ARROZ



# MILANO



Para prevenir ferimentos ou danos, antes de usar o aparelho leia e siga atentamente a todas as instruções contidas neste manual.

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

## INTRODUÇÃO

A Panela de Arroz ML-2900 NKS Milano é um produto de alta tecnologia e qualidade. Para melhor entender todas as funções deste aparelho, e utilizá-lo com segurança, leia atentamente as recomendações a seguir e as instruções de uso do produto. Não jogue fora este Manual de Instruções. Guarde-o para eventuais consultas.

## PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos elétricos, algumas medidas básicas de segurança devem ser seguidas, a fim de reduzir riscos de incêndio, choque elétrico e/ou ferimentos: Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a voltagem da tomada corresponde as especificações técnicas do produto.

Certifique-se que a base e a superfície da panela estejam secas e limpas a fim de evitar curtos circuitos.

Proteja a panela contra colisões que podem causar deformações. Nunca use o pote sobre outras fontes de calor.

Coloque a Panela de Arroz em uma superfície plana e estável. Nunca coloque-a sobre algo que cause incêndio facilmente.

Não fique tão perto do vapor da panela quando estiver cozinhando. O rosto e as mãos podem ser feridos por este vapor.

Nunca lave a carcaça da panela com água ou coloque-a diretamente na água. Isto causará defeito.

Use a colher de plástico para retirar a comida. As colheres de metal podem danificar o revestimento da base da panela.

Não cubra o bocal de vapor enquanto estiver cozinhando. Isto causará problemas no cozimento.

Para reduzir o risco de incêndio e/ou choque elétrico, nunca desmonte o gabinete do aparelho. Não há peças dentro dele a serem usadas. Qualquer reparo deve ser feito apenas por técnicos autorizados ou pela assistência técnica NKS.

Nunca utilize objetos pontiagudos e abrasivos em contato com a superfície do aparelho pois estes podem danificá-la.

A alça da tampa deve ser usada apenas para abrir a Panela. Nunca use-a para pegar ou mover a Panela de lugar, especialmente quando estiver com alimento. A Panela Elétrica de Arroz tem sua própria ligação e tomada correspondente. É perigoso substituir o cabo de alimentação por outro quando estiver danificado.

## ANTES DE USAR

1. Retire a embalagem. Lave todos os componentes removíveis para retirar eventuais resíduos do processo de fabricação. Sua Panela de Arroz está pronta para uso.
3. O aparelho não pode ser imerso em água.
4. Este aparelho 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 aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.
5. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não irão brincar com o aparelho.
6. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.

## CARACTERÍSTICAS

1. Design elegante e alta qualidade.
2. Aquece a base e as paredes laterais durante o processo de circulação de calor.
3. Tampa de vidro, cozimento automático e mantém-se quente. Conduz o calor eficientemente por várias horas.

## INSTRUÇÕES

### 1 - VERIFIQUE A QUANTIDADE DE ARROZ

Use o copo para definir a quantidade correta de arroz que será usado.

### 2 - LAVE O ARROZ

Use outros utensílios domésticos para lavar o arroz. Lavá-lo dentro do aparelho não é aconselhável a fim de evitar danos ao revestimento ou deformidades a base da panela.

### 3 - ADICIONE ÁGUA

Coloque o arroz dentro da panela e distribua-o uniformemente dentro dela. Adicione água moderadamente de acordo com a quantidade e gosto desejado.

**4 - COLOQUE O POTE DENTRO DA PANELA**

Verifique e limpe a base do pote e da placa de aquecimento, coloque o pote dentro da panela, gire-o cuidadosamente para encaixá-lo até ouvir um clique.

**5 - FECHER A TAMPA**

Feche a tampa e não toque nela durante o cozimento.

**6 - CONECTE NA TOMADA**

Plugue o cabo de alimentação na tomada.

**7 - COZINHANDO**

Aperte o botão de cozimento. A luz acenderá e o processo de cozimento iniciará. O tempo de cozimento varia de acordo com o tipo e a quantidade de arroz. Se quiser refogar cebola, alho ou outros temperos, coloque o botão de cozimento na posição “Cozinhar”. O indicador de cozimento acenderá. Adicione os temperos com um pouco de óleo e deixe dourar. Para desligar a panela desconecte o plugue de alimentação da tomada.

**8 - ALIMENTO COZIDO**

Após o cozimento do arroz, a alavanca irá destravar, a luz indicadora apagará e a panela entra automaticamente em modo de aquecimento, ficando com a luz indicadora ligada. O correto funcionamento da função “Aquecer” depende dos níveis de água. Quando estiver neste modo, o usuário deve adicionar esporadicamente pequenas quantidades de água para evitar que o arroz no fundo da panela resseque e queime.

Nota: Caso tenha colocado menos água que a quantidade recomendada, talvez o arroz não fique totalmente cozido. Neste caso, adicione mais água e recoloque o botão de cozimento na posição para cozinhar.

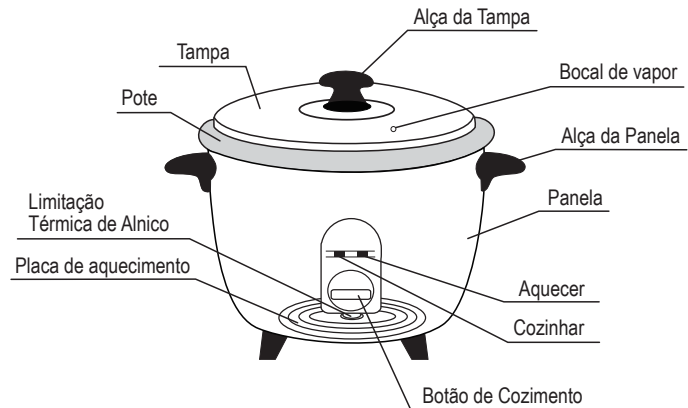
Dica: Se você prefere um arroz “sequinho”, pode deixá-lo em “Aquecer” de 5 a 10 minutos depois que a luz indicadora de cozimento apagar.

Dica: Nunca utilize a cuba interna para amassar ou triturar temperos, pois poderá amassar a cuba prejudicando o funcionamento do produto.

1. Se não for usado imediatamente, a Panela manterá o alimento aquecido automaticamente a 70°C.

2. Retire o aparelho da tomada ao terminar de cozinhar.

## COMPONENTES



**COZINHAR**

Esta função atua no cozimento e preparo dos alimentos. Para ativá-lo, basta posicionar o botão de cozimento para baixo. A sua Panela é equipada com um termostato que não deixa o alimento queimar. Se o nível interno de água chegar a zero, o aparelho sofre um pequeno aumento de temperatura interna e o sensor é ativado. Neste momento, a função Cozinhar é desativada, o botão de cozimento sobe e a panela entra no modo “Aquecer”. Ou seja, quando o produto estiver no modo “Aquecer” o usuário deve adicionar esporadicamente pequenas quantidades de água para evitar que o arroz no fundo da panela resseque e queime. O correto funcionamento desta função depende dos níveis internos de água.

Ao término da função “Cozinhar” é normal notar a formação de pelúca de arroz no fundo da panela, ocasionada devido ao ressecamento natural do arroz em contato com o fundo da cuba.

OBS: Para desligar o aparelho, o mesmo deve ser desconectado da tomada.

**AQUECER**

Esta função mantém automaticamente o alimento aquecido e na temperatura certa. É ativada automaticamente assim que o nível de água chegar a zero. Esta função fica ativa assim que o produto é ligado a tomada.

Sintoma		Causa	Solução
Indicador de funcionamento não está aceso	Placa de aquecimento não está quente	O aparelho não está ligado	Verifique se o cabo, plugue e tomada estão funcionando
	Placa de aquecimento está quente	1. Conexões internas soltas 2. O Indicador está danificado	1. Junte-as novamente 2. Troque-o
Indicador de funcionamento acende	Placa de aquecimento não está quente	1. Conexões interiores soltas 2. Tubo de aquecimento elétrico queimou	1. Junte-as novamente 2. Troque o tubo
O arroz não está pronto ou o tempo de cozimento é muito longo		1. O pote não está encaixado  2. A placa de aquecimento foi deformada  3. O pote inclina, absorvendo o calor de forma ineficiente  4. Existem manchas/ resíduos entre a placa e o pote	1. Ajuste o pote para garantir o contato com a placa 2. Use uma lixa para polir pequena deformação. Troque, se for algo mais sério 3. Gire o pote levemente para garantir o encaixe com a placa 4. Limpe as manchas/ resíduos

Sintoma	Causa	Solução
Arroz está queimado	1. Botão de cozimento ou alavanca de ligação não funciona bem  2. O limitador térmico falhou	1. Limpe as partes chamuscadas  2. Troque-o
Panela não consegue se manter aquecida automaticamente	1. Estabilizador térmico não funciona	1. Troque-o

LIMPEZA

Mantenha o produto limpo para operar adequadamente.

- O cabo elétrico não deve ser torcido, puxado ou enrolado ao redor do aparelho.
- Se o cabo estiver torcido, distorça-o antes de utilizar o produto.
- Quando não estiver em uso, o produto deve ser armazenado em local seco e seguro, longe do alcance das crianças.
- Sempre desconecte o plugue da tomada antes de iniciar a limpeza.
- A colher de plástico, copo medidor e o reservatório de água da tampa devem ser limpos com água e detergente (ou sabão).
- O corpo do aparelho deve ser limpo com um pano úmido. Nunca imersa na água.
- Não use palha de aço, produtos abrasivos, álcool ou qualquer tipo de solvente, pois podem danificar o aparelho.

Cuba

- Sempre limpe a panela após o uso. Use papel toalha ou um pano macio seco ou levemente umedecido com água.
- Você pode utilizar uma esponja macia com água e detergente. Depois seque com um pano macio ou papel toalha.
- Nunca utilize utensílios de metal para retirar ou misturar os alimentos, pois eles podem danificar a superfície antiaderente. Utilize apenas utensílios de plástico ou madeira.

RECEITAS

ARROZ BRANCO

- 3 medidas (copos) de arroz branco
- Água (na quantidade que marca a medida interna da panela proporcional a 3 copos de arroz)
- Sal e tempero a gosto

ARROZ INTEGRAL

- 3 medidas (copos) de arroz integral
- 5 medidas (copos) de água
- Sal e tempero a gosto

OBS: A cebola, o alho ou outros temperos podem ser dourados na própria panela de arroz.

A preparação de arroz integral pode variar de acordo com a qualidade do arroz e de acordo com o fabricante do mesmo.

**RISOTO**

- 3 medidas de arroz branco (480ml) e 5 medidas de águas (800ml) ou 2 medidas de arroz integral (320ml) e 5 medidas de água (800ml)
- 2 tabletes de caldo de carne, galinha, legume ou peixe
- 3 medidas de carne, frutos do mar ou legumes (320ml)
- 2 colheres de sopa de manteiga
- ½ cebola picada
- 1 dente de alho picado
- Sal e tempero a gosto

- Retire a panela e adicione a cebola, o alho e 1 colher de manteiga. Recoloque a cuba no aparelho e posicione o botão de cozimento para baixo. A luz indicadora de funcionamento acenderá. Mexa com uma colher plástica e deixe dourar. Adicione a carne. Deixe refogar por uns minutos, mexendo eventualmente para não grudar.

- Acrescente o arroz, a água, o tablete de caldo e o sal. Misture com colher plástica, feche a tampa e deixe cozinhar.

- Quando a luz indicadora de aquecimento acender, acrescente os demais temperos e o restante manteiga e mexa delicadamente.

- Polvilhe queijo ralado.

**Sugestão**

Quando o risoto estiver pronto, você pode acrescentar creme de leite ou requeijão. Utilize aproximadamente 1 medida (160ml) e misture bem. Fica uma delícia!

**Dicas**

- Quando utilizar frutos do mar ou legumes, adicione-os quase no final do preparo, quando o arroz estiver quase cozido e ainda molhado. Desta forma eles ficarão mais tenros e saborosos.

- Para tirar a pele do tomate, fure-o e deixe-o na água quente por 1 minuto. Em seguida, passe-o na água fria.

- Nunca ferva o creme de leite para não talhar. O ideal é sempre adicioná-lo no final do preparo.

- Para que o cjamignon fresco não fique tão escuro, acrescente algumas gotinhas de limão no seu preparo.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

Tensão ..... 127V

Frequência ..... 60Hz

Potência ..... 540W

Tensão ..... 220V

Frequência ..... 60Hz

Potência ..... 540W