



MANUAL DE RECEITAS

Panela de Arroz Elétrica



SEMP TCL



SUKIYAKI



INGREDIENTES:

- 300g de contra filé em fatias finas, sem gordura
- 1/2 maço de cebolinha picada
- 1/4 maço de brócolis picado em pedaços pequenos
- 1/2 maço de acelga fatiada
- 1 colher (sopa) rasa de açúcar
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 6 colheres (sopa) de shoyo
- 1/4 cálice de saquê
- ajinomoto a gosto
- 1 pedaço de massa de peixe prensada (tikuwa) cortado em rodela finas*
- 3 pedaços de aguê (tofu frito) cortados em tiras finas*

Acompanhamentos:

- 250g de udon (macarrão japonês):
- 3 ovos cozidos*
- arroz cozido*

* Ingredientes opcionais.

MODO DE PREPARO:

- 1) Em uma frigideira, adicione a manteiga e o azeite, espere derreter.
- 2) Adicione o açúcar e o shoyo, deixe ferver e mexa continuamente até o caldo engrossar.
- 3) Desepeje o molho na panela elétrica e acrescente a carne e o saquê, ligue aparelho no modo cozinhar.
- 4) Deixe a carne refogar, mexa por alguns minutos, e, aos poucos, adicione o restante dos vegetais (brócolis, acelga, cebolinha), os temperos a gosto (ajinomoto e shoyo), a tikuwa* e a aguê*.
- 5) Deixe tudo cozinhando por 10-15 minutos, se o caldo secar adicione mais água.
- 6) O Udon deverá ser cozido em uma panela separada, e depois colocado em um lado da panela elétrica para mantê-lo aquecido junto com a carne.
- 7) Os ovos também podem ser adicionados na panela após cozidos.

STROGONOFF



INGREDIENTES:

- 500g de peito de frango em cubos
- 1 cebola pequena cortada
- 1 tomate pequeno cortado
- 50g de champignon picado
- 1 tablete de caldo de galinha
- 2 colheres (sopa) de shoyo
- 2 colheres (sopa) de catchup
- 2 colheres (sopa) de molho inglês
- 1 caixinha de creme de leite 200g
- 1 limão espremido
- Azeite, sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1) Tempere o frango com o tablete de caldo de galinha, shoyo, tomilho e limão. Deixe a carne marinando por no mínimo 30 minutos.
- 2) Coloque o azeite e o frango temperado na panela elétrica, e, em modo cozinhar, refogue o frango por alguns minutos.
- 3) Acrescente a cebola e o tomate picados na panela e deixe o frango cozinhar até ficar mole.
- 4) Adicionar o catchup, o molho inglês e o champignon picado. Se achar necessário, adicione mais sal, pimenta e continue mexendo por mais 5 minutos.
- 5) Por último, coloque a panela em modo aquecer e adicione o creme de leite, mexendo até misturar bem, o molho deve ficar com uma cor rosada.

FEIJÃO



INGREDIENTES:

- 3 xícaras de feijão
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho amassados
- 2 folhas de louro
- 1/2 calabresa
- Sal, pimenta e bacon a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1) Separe e lave o feijão.
- 2) **IMPORTANTE:** Deixe o feijão de molho de um dia para o outro antes de cozinhá-lo. É possível que o grão fique duro caso não cumpra essa etapa.
- 3) No modo cozinhar, frite a calabresa e o bacon na panela, adicione a cebola e alho e deixe fritar mais alguns minutos.
- 4) Coloque o feijão e cubra com água até atingir 2-3 dedos acima do nível do feijão. Adicione também o louro, sal e a pimenta a gosto.
- 5) Tampe a panela e deixe que o feijão cozinhe até que o ciclo termine e o aparelho entre em modo aquecer.



OMELETE



INGREDIENTES:

- 4 ovos
- 100g de presunto picado
- 100g de queijo mussarela picado
- Cebolinha, orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1) Em uma tigela, bata os ovos com um fouet.
- 2) Adicione o presunto, queijo e temperos a gosto e bata a mistura novamente.
- 3) Unte a cuba da panela elétrica com óleo e despeje a mistura da omelete.
- 4) Feche a panela e coloque em modo cozinhar. Abra o aparelho a cada 5-10 minutos para verificar o ponto da omelete. Quando estiver bom, coloque no modo aquecer.





RISOTTO DE ARROZ COMUM



INGREDIENTES:

- 1^{1/2} xícara de arroz comum
- 3 xícaras de água
- 2 dentes de alho
- 1/2 cebola picada
- 1 tomate picado
- 1/2 pacote de queijo ralado
- 5 colheres de sopa de requeijão
- Curry, sal e manjericão a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1) Acrescente o arroz, a água, o alho, a cebola, e os temperos a gosto na panela.
- 2) Mexa tudo, feche a tampa e ligue o modo cozinhar.
- 3) Abra a panela a cada 5-10 minutos, quando a água chegar na metade adicione o tomate, mexa tudo e feche novamente a panela até o cozimento terminar.
- 4) Quando a panela entrar no modo aquecer, adicione o queijo e o requeijão, misture bem e espere mais 5 minutos em modo aquecer antes de servir.





SOPA DE LEGUMES COM CARNE



INGREDIENTES:

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola picada em pedaços grandes
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cenoura cortada em rodelas
- 1/2 maço de brócolis cortado pedaços pequenos
- 300g de patinho cortado em cubos
- 1 tablete de caldo de carne dissolvido
- 1/2 pacote de macarrão da sua preferência - recomendamos os formatos menores, do tipo conchinha.
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1) No modo cozinhar, coloque o azeite e a carne na cuba, deixe refogar por 5 minutos mexendo constantemente.
- 2) Adicione 5 xícaras de água com o caldo de carne dissolvido, o alho, tampe a panela e deixe a carne cozinhar por 30 - 40 min.
- 3) Acrescente a cebola, a cenoura e o brócolis, deixe tudo cozinhando até que a carne e os vegetais estejam macios.
- 4) Adicione sal e pimenta a gosto. Se achar que há necessidade, adicione mais água e, então, despeje o macarrão na panela. Deixe que cozinhe até ficar bom (aproximadamente 10 min). Deixe em modo aquecer quando a sopa ficar pronta.





CARNE MOÍDA



INGREDIENTES:

- 500g carne moída (patinho ou acém)
- 1 lata de tomates pelados
- 2 folhas de louro
- 2 dentes de alho amassados
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1) Adicione a carne, os tomates pelados, o alho, o sal e a pimenta na cuba da panela, misture tudo bem.
- 2) Adicione as folhas de louro e feche o aparelho, deixando em modo cozinhar até que o ciclo acabe e a panela entre no modo aquecer.





ARROZ DE CARRETEIRO



INGREDIENTES:

- 3 xícaras de arroz lavado
- 1/2 calabresa picada
- 50g de bacon picado
- 200g de patinho cortado em cubos pequenos
- 3 dentes de alho amassados
- 1/2 cebola picada
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1) Em modo cozinhar, acrescente a calabresa, o bacon e o patinho na panela. Deixe que as carnes friteem por 10 minutos, mexendo constantemente.
- 2) Adicione a cebola e o alho às carnes, deixando refogar por mais alguns minutos.
- 3) Adicione as xícaras de arroz cru, misture tudo e adicione a água numa proporção de 2 para 1 (nessa receita seriam 6 xícaras d'água).
- 4) Feche a panela e espere até que o arroz cozinhe e o aparelho entre em modo de aquecer.



CHARUTINHO



INGREDIENTES:

- 500g carne moída
- 1 xícara de arroz cru
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho amassados
- 1/2 maço de acelga ou repolho (separe as folhas grandes para as trouxinhas)
- 1/2 maço de cebolinha (será utilizado como barbante, para amarrar os charutininhos)
- 2 tomates cortados em rodela
- Suco de 1 limão
- Sal, pimenta e orégano a gosto.

MODO DE PREPARO:

- 1) Em uma tigela, misture a carne moída com o arroz cru.
- 2) Adicione os temperos à mistura: cebola, alho, sal, pimenta, orégano e o suco do limão.
- 3) Em uma panela com água fervente (pode utilizar a própria panela de arroz) escale as folhas de acelga ou repolho que serão utilizadas para as trouxinhas, deixe na água fervente até que o caule amoleça e que seja possível enrolar as folhas. Escale também as folhas de cebolinha, selecione as folhas mais longas para que seja mais fácil amarrá-las.
- 4) Monte os charutininhos com pouco recheio, considerando que o arroz irá crescer quando cozido. Com as folhas de cebolinha, amarre as trouxinhas.
- 6) Importante: Forre o fundo da cuba do aparelho com folhas de acelga (ou repolho), para que fundo dos charutininhos não queimem durante o cozimento. Coloque as trouxinhas por cima da cama de acelga (ou repolho) e cubra com as rodela de tomate temperadas com o que preferir.
- 7) Feche o aparelho e ligue no modo cozinhar. Os tomates e a carne irão liberar a água necessária para cozinhar o arroz. Quando toda a água evaporar os charutininhos deverão estar totalmente cozidos e prontos para serem servidos.



POLENTA



INGREDIENTES:

- 1 xícara de fubá
- 5 xícaras de água
- 1 colher (sopa) de manteiga derretida
- 1 colher (chá) de sal

PREPARO:

- 1) Coloque todos os ingredientes na cuba da panela e misture bem.
- 2) Ligue o aparelho no modo cozinhar e mexa constantemente até que a polenta comece a ferver. Tampe a panela e deixe-a cozinhando, até que o aparelho entre em modo aquecer.
- 3) A polenta pode ser servida quente ou, se preferir, espere esfriar para que fique mais firme.



SEMP



EMBALAGEM
RECICLÁVEL
BIODEGRADÁVEL

Manual de Instruções



IMAGEM ILUSTRATIVA

ATENÇÃO!

PARA SUA SEGURANÇA, ANTES DE UTILIZAR ESTE APARELHO, VERIFIQUE A VOLTAGEM DA REDE ELÉTRICA.

PANELA DE ARROZ ELÉTRICA
MULTICOOKER

6 OU 10 XÍCARAS

PA3017PT1/PA3017PT2

PA6017PT1/PA6017PT2

PA6017VM1/PA6017VM2

Agora você dispõe de um aparelho da mais alta tecnologia e qualidade que um produto poderia ter; uma Panela de Arroz Elétrica da SEMP TCL.

Mas lembre-se: para conseguir um bom desempenho do seu aparelho, é importante que você leia o Manual de Instruções com atenção, para que seus recursos tecnológicos sejam entendidos e desfrutados.

MEIO AMBIENTE: A SEMP TCL preocupada com o Meio Ambiente procurou desenvolver este produto para que pudesse ser reciclado e reutilizado se destinado a recicladores. Toda a sua embalagem (calços de isopor, papelão e sacos plásticos) e o manual de instruções são recicláveis.

Descarte adequadamente produtos e/ou acessórios SEMP TCL.

A SEMP TCL disponibiliza mediante solicitação, um serviço de logística reversa para retorno dos produtos e/ou acessórios por ela comercializados, ao final de sua vida útil, conforme a legislação em vigor. Tal serviço permite o tratamento dos mesmos visando um descarte ambientalmente apropriado, ou mesmo, sua recuperação e/ou reciclagem, de forma a assegurar uma adequada destinação final. Empenhada em estimular e apoiar ações voltadas à preservação ambiental, a SEMP TCL recomenda não descartar produtos eletroeletrônicos e/ou seus acessórios no lixo doméstico, na rua, em terrenos baldios, aterros sanitários e tampouco em córregos ou riachos. A SEMP TCL mantém mais de 100 pontos de coleta em todo o país, devidamente treinados para atividades relacionadas à logística reversa. Agradecemos seu contato através da **CAC** pelo telefone (11) 3232-2000, ou acessando o site www.semptcl.com.br para conhecer os serviços disponibilizados e endereços para devolução, contribuindo dessa forma para assegurar a destinação correta de descartes, em respeito ao meio ambiente.

CUIDADOS E PRECAUÇÕES

IMPORTANTE

Não abra o aparelho para acessar suas partes internas. Há risco de choque elétrico e perda da garantia. Em caso de problemas com seu aparelho, procure a assistência técnica autorizada.

- 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.
- Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
- Use o aparelho apenas para as finalidades descritas neste manual.
- O aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.
- É conveniente examinar com regularidade o cordão de alimentação para verificar sinais de deterioração e, se o cordão estiver danificado, o aparelho não pode ser utilizado.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído por um cordão especial ou um conjunto fornecido pelo fabricante ou pelo agente autorizado.
- O aparelho deve ser conectado a uma tomada com contato terra. O uso impróprio do pino de aterramento pode representar perigo de choque elétrico. Nunca remova-o do plugue de seu aparelho e sempre utilize o seu produto ligado em tomadas que possuam o terra ativo.
- Não utilizar extensões, conectores, multiplicadores de tomadas e adaptadores elétricos, de qualquer tipo, e verifique se as instalações elétricas de sua residência são compatíveis com as especificações técnicas requeridas pelo seu produto (caso tenha dúvida para ligar o seu aparelho, em relação à instalação de sua casa, consulte um profissional qualificado).
- Antes de ligar o aparelho verifique se a voltagem corresponde à da tomada.
- Coloque o aparelho sempre no centro da bancada onde estiver trabalhando.
- Não coloque o aparelho em local do qual possa cair ou ser puxado; ou empurrado para a água ou outro líquido.
- Se o aparelho cair dentro da água, retire imediatamente o plugue da tomada.
- Retire o plugue do aparelho da tomada antes de movê-lo de um lugar para outro.

CUIDADOS E PRECAUÇÕES

- Jamais mergulhe o produto na água ou em qualquer outro líquido, e não o manuseie com mãos molhadas, para evitar choques elétricos.
- Nunca use o aparelho se ele tiver algum defeito, se estiver quebrado, ou se caiu na água. Leve o aparelho a uma assistência técnica autorizada para inspeção, conserto ou regulagem.
- Não transporte o aparelho puxando-o pelo cabo ou plugue.
- Não permita que o cabo fique pendurado para fora da bancada.
- O aparelho não deve ficar perto da parede, quando estiver sendo usado.
- Não use nenhum acessório que não esteja neste manual de instruções. Eles podem causar incêndio, choque elétrico ou lesão corporal.
- Não desmonte o aparelho. Ele não possui peças que possam ser consertadas pelo usuário.
- Não deixe o aparelho sem supervisão quando estiver sendo usado.
- Nunca puxe pelo fio para desligar o plugue da tomada. Segure sempre no plugue e puxe-o da tomada.
- Não movimente o aparelho enquanto ele estiver ligado para evitar choques elétricos.
- Não movimente o aparelho enquanto ele estiver quente para evitar queimaduras.
- Use apenas sobre uma superfície plana e resistente ao calor.
- Desligue o aparelho da tomada sempre que não estiver utilizando-o, e, antes de fazer a limpeza. Sempre espere o aparelho esfriar.
- Não deixe o fio do aparelho perto de fontes quentes e de superfícies aquecidas.
- Não deixe o fio enganchar nas bordas de bancadas.
- Não coloque o aparelho ou seus componentes sobre queimadores de fogão ou sobre o forno quente.
- Não permita que o aparelho toque em cortinas, papéis de parede, roupas, panos de prato ou em qualquer outro material inflamável.
- Não utilize materiais abrasivos ou esponjas de aço para a limpeza do aparelho. Utilize um pano úmido ou uma esponja macia.
- Para limpeza da tampa e onde houver metal na parte interna, use um pano macio. Não jogue água.
- Não use ao ar livre. O aparelho é de uso exclusivo doméstico.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar lesões pessoais.
- Antes de utilizar o aparelho verifique se a saída de vapor está obstruída, caso esteja, não utilize o produto, leve-o à uma assistência técnica SEMP TCL.
- É normal, durante o uso, o produto liberar vapor d'água através da válvula de vapor.
- Tenha certeza de que os elementos do aparelho (placa de aquecimento, sensor de temperatura e a parte externa) estão totalmente secos e limpos antes de conectá-lo na tomada.
- Verifique se não há resíduos dentro do aparelho antes de inserir a cuba removível com arroz.
- Não ligue o aparelho sem que haja alimentos dentro da cuba removível
- Jamais leve a cuba removível ou o aparelho inteiro direto ao fogo para cozinhar o arroz.
- Não use a cuba removível caso esteja danificada, leve o aparelho a uma assistência técnica autorizada.



IMPORTANTE CUIDADO COM SUPERFÍCIES QUENTES

- Muito cuidado com as temperatura elevadas durante o cozimento do arroz. As partes externas e internas do aparelho podem ficar muito quentes, portanto procure tocar apenas na alça ou no botão do painel de controle.
- Muito cuidado com o vapor quente que sai da válvula de vapor durante o cozimento do arroz. Proteja suas mãos e o rosto, e evite se aproximar da válvula.
- Não exceda o nível máximo de água indicado na cuba removível para evitar vazamentos.
- Não utilize outros utensílios de cozinhas além dos acessórios fornecidos junto com o aparelho durante o preparo do arroz.
- Ao usar este aparelho, deixe o devido espaço em cima e dos lados para circulação do ar.
- Use o aparelho apenas para as finalidades descritas neste manual.
- Nunca force a chave do aparelho no modo cozinhar. A panela muda automaticamente para o modo aquecer quando atinge sua temperatura máxima, caso queira reiniciar algum ciclo aguarde alguns minutos até que o aparelho permita o procedimento.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

Válvula para Saída de Vapor

Mantém a pressão estabilizada para um cozimento perfeito.

Acessório Cozi Vapor

Permite cozinhar a vapor legumes e verduras.

Tampa Basculante com Trava

Garante o fechamento perfeito do produto.

Tampa com Alça

Facilita o transporte.

Coletor de Vapor

Recolhe a água condensada durante o funcionamento do produto.

Cuba Removível

Acoplada no interior do aparelho, é onde o arroz é cozinhado e a água adicionada.

Lâmpada-Piloto

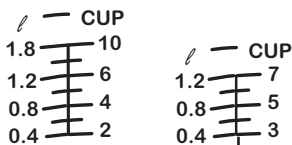
Indica o funcionamento do produto.

Botão do Painel de Controle

Permite a troca entre os modos aquecer e cozinhar.

Cordão de Alimentação

Plugado na parte de trás do aparelho e na tomada.



Escala Medidora

Utilize a escala na cuba removível para calcular a quantidade de água adicionada.

PA3017PT1/2 = 1.2L

PA6017PT1/2 e PA6017VM1/2 = 1.8L

1 Copo Medidor = 1 xícara de 134g

Copo Medidor

Usado para medir a quantidade de arroz. Um copo equivale a uma xícara.

Colher

Usada para manusear os alimentos no aparelho.



DESCRIÇÃO DO APARELHO



Função COZINHAR: Empurre o botão para baixo para ativar a função cozinhar. Ela deve ser acionada ao iniciar o processo de cozimento do arroz ou dos legumes.

Função AQUECER: Empurre o botão para cima para ativar a função aquecer. O aparelho irá automaticamente mudar para essa função ao término do preparo dos alimentos.

IMPORTANTE: Nunca force a chave do aparelho no modo cozinhar. A panela muda automaticamente para o modo aquecer quando atinge sua temperatura máxima, caso queira reiniciar algum ciclo aguarde alguns minutos até que o aparelho permita o procedimento.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

IMPORTANTE

Para sua segurança, antes de utilizar este aparelho, verifique a voltagem da rede elétrica.

• Retire o produto da caixa, removendo todos os embrulhos adicionais como sacolas plásticas e prendedores de cabos.

Atenção: *mantenha os sacos plásticos fora do alcance de crianças, para evitar perigo de asfixia*

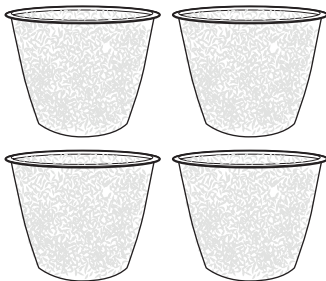
- Leia o manual de instruções com atenção.
- Instale o equipamento de acordo com as

instruções de segurança.

- Verifique se todos os acessórios descritos no manual estão corretos e se não apresentam nenhum defeito.
- É importante limpar bem o aparelho antes de utilizá-lo pela primeira vez, para isso, siga as seguintes instruções contidas em "limpeza do aparelho" desse manual.

UTILIZANDO O SEU APARELHO

1. Verifique se a tensão do seu aparelho corresponde com a da rede local. Então, com o copo medidor separe a quantidade de arroz desejada e, em um recipiente a parte lave bem o arroz antes do preparo.

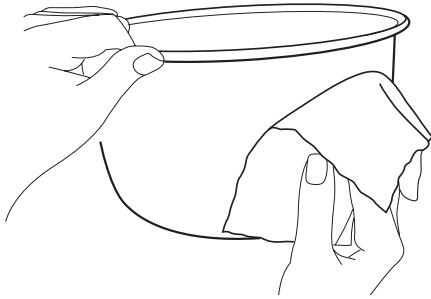


2. Na cuba removível, adicione os temperos que preferir (sal, alho, azeite...) a gosto, e então despeje o arroz lavado por cima. Acrescente água até atingir o nível indicado na escala da mesma. Exemplo: se for preparar 6 xícaras, despeje 6 medidas de arroz na cuba, e então preencha o restante com água até atingir a marcação 6 da cuba. Nunca ultrapasse o nível máximo de água recomendado na escala.





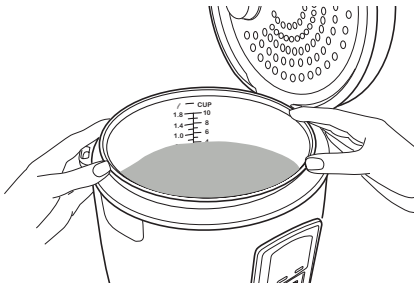
3. Com um pano macio, seque o exterior da cuba removível antes de inseri-la dentro do aparelho.



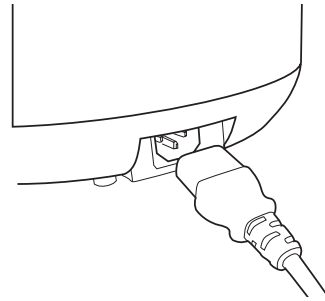
4. Abra a tampa do aparelho apertando o botão localizado no final da alça.



5. Insira a cuba removível garantindo que a mesma esteja bem encaixada e que não esteja torta antes de fechar novamente a tampa.



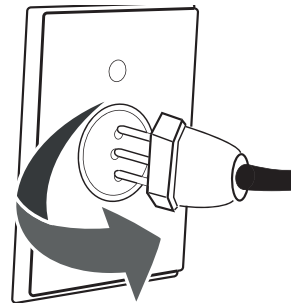
6. Garanta que o aparelho esteja em uma superfície estável e, então, insira o cabo no aparelho e conecte-o na tomada.



7. Empurre o botão do painel de controle para baixo, na opção cozinhar.

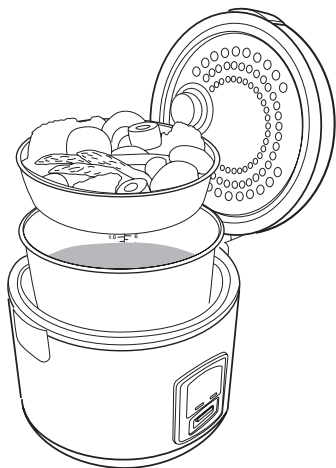


8. Ao final do preparo, o aparelho mudará automaticamente para a opção aquecer, mantendo o arroz quente. Para desligar o produto, retire o plugue da tomada.





UTILIZANDO SEU APARELHO



Para utilizar o Cozi Vapor:

1. Adicione alguns copos de água dentro da cuba removível de modo que quando o cozi vapor for inserido o nível de água não irá atingi-lo.
2. Insira a cuba removível dentro do aparelho
3. Coloque os legumes que deseja cozinhar dentro do acessório e então encaixe-o dentro da cuba removível.
4. Feche a tampa e plugue o produto na tomada.
5. Empurre o botão na opção cozinhar. Ao término do preparo a panela irá automaticamente mudar para o modo aquecer.

Nota: Você pode preparar arroz ao mesmo tempo que cozinha os legumes. Apenas tome cuidado para que o nível do arroz e da água não atinja o acessório dentro do aparelho.

LIMPEZA DO APARELHO

IMPORTANTE

Jamais mergulhe o produto na água e, espere o aparelho esfriar completamente antes de iniciar a limpeza.

Atenção: A cuba removível foi desenvolvida com um revestimento especial de limpeza rápida, portanto, não utilize materiais abrasivos ou esponjas de aço para sua limpeza.

1. Espere o aparelho esfriar antes de iniciar a limpeza.
2. Remova a cuba removível para ser lavada separadamente na pia com uma esponja macia e detergente neutro. O copo medidor, a colher, o cozi vapor e o coletor de vapor também devem ser lavados na pia.
3. Para limpar a parte interna e externa do aparelho utilize somente um pano úmido com um pouco de detergente neutro. Não despeje água dentro do aparelho.

Nota:

- Limpe o aparelho após cada uso.
- Garanta que não haja resíduos dentro do aparelho antes de inserir a cuba removível.
- Antes de armazenar seu aparelho, limpe bem todas as partes e tenha certeza de que ele está completamente seco.

TABELA DE VERIFICAÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Solução
O aparelho não liga.	- Verifique se o plugue está conectado na tomada. - Verifique se a tensão do aparelho corresponde à da rede local.
Plugue não encaixa na tomada elétrica.	- Verifique se a tomada elétrica utilizada é padrão INMETRO e suporta a corrente elétrica do produto além de possuir o orifício de terra.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Alimentação	PA3017PT1: 127 V ~ 60 Hz
.....	PA3017PT2: 220 V ~ 60 Hz
.....	PA6017PT1/PA6017VM1: 127 V ~ 60 Hz
.....	PA6017PT2/PA6017VM2: 220 V ~ 60 Hz
Potência	PA3017PT1: 500 W PA3017PT2: 500 W
.....	PA6017PT1/PA6017VM1: 700 W PA6017PT2/PA6017VM2: 700W
Dimensões (L x A x P) mm.....	PA3017PT1 e PA3017PT2: 252x245x237
.....	PA6017PT1/PA6017PT2/PA6017VM1/PA6017VM2: 284x271x269
Capacidade (Litros)	PA3017PT1 e PA3017PT2: 1,2L
.....	PA6017PT1/PA6017PT2/PA6017VM1/PA6017VM2: 1,8L
Peso (Com todos acessórios incluídos).....	PA3017PT1 e PA3017PT2: 1,91 kg
.....	PA6017PT1/PA6017PT2/PA6017VM1/PA6017VM2: 2,44 kg
Itens incluídos	1 Panela de Arroz, 1 Copo Medidor, 1 Colher, 1 Acessório Cozi Vapor e 1 Manual de instruções + Receitas
O avanço de nossas pesquisas tecnológicas pode alterar as especificações deste aparelho sem prévio aviso.	

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E USO DA GARANTIA

Para maiores informações sobre assistência técnica ou fazer uso da garantia, visite o nosso site www.semptcl.com.br ou ligue para nossa Central de Atendimento ao Consumidor - CAC (11) 3232-2000.

MEIO AMBIENTE

Não descarte o aparelho junto com o lixo doméstico normal, mas leve-o ao centro de reciclagem. Ao fazer isso, você estará contribuindo para a proteção do meio ambiente.

CERTIFICADO DE GARANTIA

A SEMP TCL assegura ao consumidor que adquire ou utiliza esta **PANELA DE ARROZ ELÉTRICA**, como destinatário final, garantia contra defeito de material ou de fabricação que nele se apresentar no prazo de **365 (TREZENTOS E SESENTA E CINCO)** dias contados a partir da data de aquisição, incluindo nesse prazo **90 (NOVENTA)** dias de garantia legal.

A SEMP TCL restringe sua responsabilidade à substituição de peças defeituosas, desde que, a critério de seu técnico credenciado, se constate falha em condições normais de uso.

A SEMP TCL declara a garantia nula e sem efeito se este aparelho sofrer qualquer dano provocado por acidentes, agentes da natureza, uso em desacordo com o Manual de Instruções, uso caracterizado como não doméstico, ou por ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou sujeita a flutuações excessivas ou, ainda, no caso de apresentar sinais de haver sido violado, ajustado ou consertado por pessoa não autorizada pela SEMP TCL.

Também será considerada nula a garantia se este Certificado apresentar rasuras ou modificações.

A SEMP TCL obriga-se a prestar os serviços acima referidos, tanto os gratuitos como os remunerados, somente nas localidades onde mantiver oficinas de serviços especificamente autorizadas para atender a **PANELA DE ARROZ ELÉTRICA**. O consumidor residente em outra localidade será, portanto, o único responsável pelas despesas e riscos de transporte deste aparelho até a oficina autorizada pela SEMP TCL mais próxima (ida e volta).

Nota: Esta garantia somente será válida com a apresentação da nota fiscal de compra deste aparelho.

Administração Geral:
Avenida Arnaldo Rojek, 1 CEP 07786-900 - Cajamar (SP)

SEMP TCL



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

CAC (11) 3232-2000

www.semptcl.com.br

689903