

Preocupação Ambiental



Meio Ambiente: Você também deve cuidar!

Siga as dicas abaixo e colabore com o meio ambiente:



Manuais e Embalagens:

Os materiais utilizados nas embalagens (Manuais em geral, caixas de papelão, plásticos, sacos e calços de EPS (isopor) são 100% recicláveis. **Procure fazer esse descarte preferencialmente destinando a recicladores especializados.**



Produto:

Para obter o máximo de aproveitamento dos materiais recicláveis, no fim de sua vida útil, **encaminhe-os às companhias especializadas em reciclagens.**

Não queime-os e nem jogue-os em lixo doméstico!



 **inBrasil**[®]
Genius
COOK



IMPORTADO E DISTRIBUÍDO POR INBRASIL IMP. E EXP. LTDA CNPJ 07.812.268/0001-77 FABRICADO NA CHINA

 **inBrasil**[®]
Genius
COOK



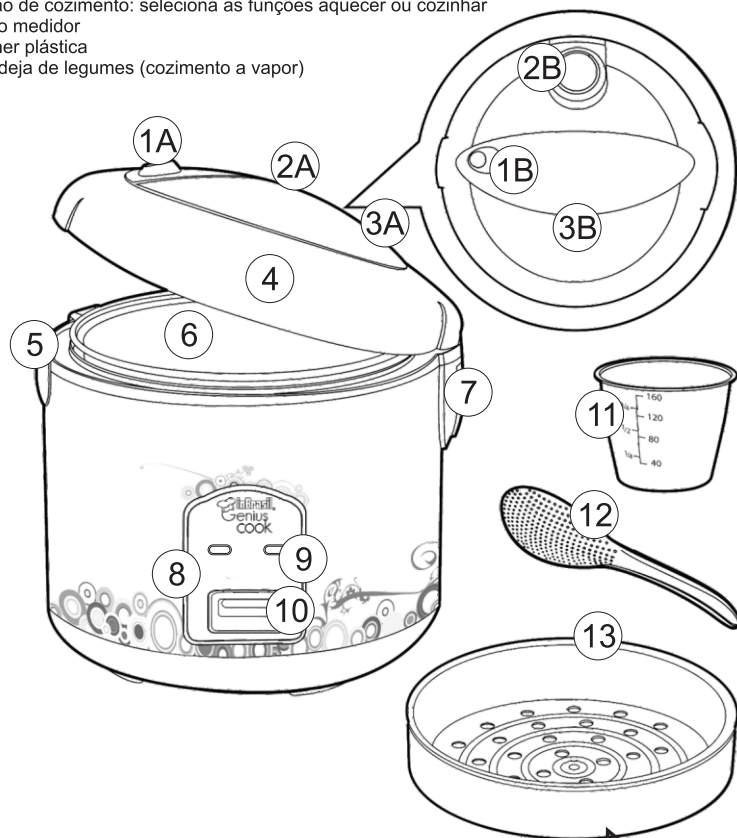
Manual

É muito importante que você leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o produto, pois elas garantirão sua segurança.



Conheça seu Genius Cook

01. [A|B] Botão de abertura da tampa
02. [A|B] Válvula de vapor
03. [A|B] Alça de tampa
04. Tampa
05. Trava de segurança
06. Panela interna antiaderente removível
07. Reservatório de água da tampa
08. Led indicador de cozimento
09. Led indicador de aquecimento
10. Botão de cozimento: seleciona as funções aquecer ou cozinhar
11. Copo medidor
12. Colher plástica
13. Bandeja de legumes (cozimento a vapor)



2



Sugestão de receitas

ARROZ À GREGA

Ingredientes:

- . 2 copos medidores de arroz.
- . Água (medida interna da panela proporcional a 2 copos de arroz)
- . 2 cenouras médias lavadas; 10 vagens frescas lavadas
- . 1 pimentão verde picado, 1 pimentão vermelho pequeno picado
- . 1 envelope de caldo de legumes em pó e Sal

Modo de Preparo:

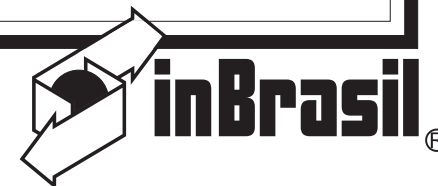
1. Lave bem o arroz, até que a água pare de sair branca.
2. Coloque o arroz, ½ envelope de caldo de legumes, a água e sal a gosto, na cuba da panela. Mexa com a colher de arroz.
3. Feche a panela e selecione a opção "Cozinhar".
4. Pique a cenoura, a vagem e os pimentões em cubos e tempere com ½ envelope de caldo de legumes e sal a gosto. Coloque no suporte para cozimento a vapor.
5. Quando a água do arroz estiver fervendo, abra a tampa e encaixe o suporte para cozimento a vapor com os legumes sobre a cuba da panela.
6. Deixe cozinhar por 20 minutos, retire o suporte e reserve.
7. Quando o arroz estiver pronto, a panela passará automaticamente pos. "Manter Quente".
8. Misture os legumes ao arroz.
9. Sirva a seguir ou selecione a opção "Manter Quente".

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 45 min.

Dicas: Refogue o arroz deixe esfriar e guarde em vasilha na geladeira, quando for cozinhar o arroz e só colocar a medida de arroz na panela, água e pronto.
Para arroz Oriental não adicionar tempero e utilizar arroz Cateto

7



Algumas dicas

Com a sua panela de arroz elétrica InBrasil Genius Cook, além do preparo de arroz e sopas, você também pode preparar carnes, peixes e legumes. Para filés de frango ou de vitela, é aconselhável antes, passar na grelha apenas para dar um pouco de cor. Peixes, mexilhões e outros frutos do mar são valorizados por esse cozimento na sua panela de arroz elétrica, inclusive os peixes cozinham bem mais rápidos a vapor que no forno.

Obs.: Para esses outros alimentos a serem cozidos no vapor, deve-se depositar-los na bandeja plástica. Os alimentos deverão, preferencialmente, ser cozidos durante a preparação do arroz. Caso deseje cozinhar alimentos sem a preparação do arroz, apenas coloque água na panela.

Sugestão de receitas

1. ARROZ BRANCO (Aguhinha/Parboilizado)

Ingredientes:

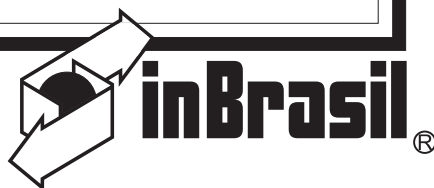
- . 2 copos medidores de arroz
- . Água (medida interna da panela proporcional a 2 copos de arroz)
- . ½ cebola média picada
- . 2 dentes de alho picados
- . Sal a gosto

Modo de Preparo:

1. Lave bem o arroz, até que a água pare de sair branca.
2. Coloque o arroz, a água, a cebola, o alho e sal a gosto, na cuba da panela.
3. Feche a panela e selecione a opção "Cozinhar".
4. Quando o arroz estiver pronto, a panela passará automaticamente para a opção "manter quente".

Rendimento: 4 porções

Tempo de Preparo: 40 min.



Instrução de segurança

- 1- Antes de usar o produto, verifique a se a voltagem (tensão) é compatível com a tomada em que irá ligar o aparelho.
- 2- Mantenha o produto longe de crianças e pessoas não preparadas, principalmente quando estiver em uso.
- 3- Use apenas o produto para uso doméstico, seguindo as instruções desse manual.
- 4- Nunca mergulhe o aparelho na água ou outro qualquer líquido. Não use Lava-Louças para limpeza do produto.
- 5- Antes de limpar o produto, desligue-o da tomada e deixe-o esfriar por alguns minutos.
- 6- Coloque o produto somente em superfícies adequadas, planas, limpas e seguras.
- 7- Nunca deixe o cordão elétrico em um local onde uma pessoa possa tropeçar.
- 8- Retire o plugue da tomada sempre após o uso, caso contrário o produto irá continuar em uso.
- 9- Não toque ou encoste em partes quentes do produto, pois pode causar queimaduras. Sempre segure pela alça para mover o produto.
- 10- Não toque no produto enquanto o mesmo estiver quente. Isso pode causar queimaduras.
- 11- Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto.
- 12- Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.
- 13- A sua Panela de Arroz Elétrica InBrasil Genius Cook, tem garantia de 6 meses. Guarde sempre a nota fiscal para efeito de garantia.



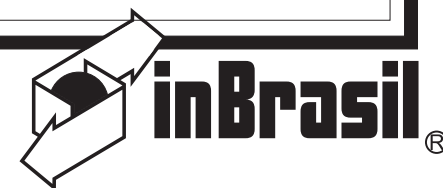
ATENÇÃO

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.

Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um cordão especial ou um conjunto fornecido pelo fabricante ou pelo agente autorizado.

Aviso de cuidado para aparelhos de aquecimento com fusível térmico sem auto desligamento.



Instruções de uso

Siga as instruções abaixo para um melhor uso de sua **Panela Elétrica de Arroz**

- 1- Retire a panela interna antiaderente do interior do produto. Limpe bem a superfície e seque com pano seco ou papel toalha.
- 2- Separe a quantidade de arroz desejada utilizando o copo medidor. A capacidade do copo medidor é de 150g. Duas medidas de arroz são suficientes para duas pessoas. Quando colocar o arroz, não permita que o arroz caia do lado de fora do pote interno.
- 3- Verifique se o arroz está bem espalhado no fundo da panela interna para evitar que cozinhe mais um lado do que o outro.
- 4- Após colocar o arroz dentro da panela interna adicione água. Em uma receita normal a quantidade é de uma parte de arroz para duas partes de água.
- 5- Acomode a panela interna dentro da panela externa. Verifique se as partes estão bem encaixadas.
- 6- Feche a tampa da panela externa.
- 7- Após verificar se a panela está devidamente fechada, ligue o cordão elétrico na tomada.
- 8- Agora, pressione o botão de cozimento para baixo e verifique se a luz da função cozinhar irá se acender.
- 09- Após o arroz ficar pronto (média de 20 a 30 minutos), o botão de cozimento irá se apagar e automaticamente a luz indicadora de aquecimento irá se acender. Mantenha a panela fechada por mais dois minutos. Você poderá manter o arroz na panela, que o aparelho o manterá aquecido.
- 10- Desligue o cordão elétrico quando não estiver utilizando a panela.



 **inBrasil**
Genius
COOK

4



Como limpar sua Genius Cook

- 1- Verifique se o cordão elétrico está desligado da tomada.
- 2- Espere a panela esfriar para realizar a limpeza.
- 3- Limpe o lado externo do produto com um pano limpo úmido.
- 4- Nunca imergir o aparelho na água ou outro qualquer líquido. Não use Lava-Louças para limpeza do produto.
- 5- Não use palha de aço, produtos abrasivos, saponáceos, álcool ou qualquer tipo de solvente, pois podem danificar o aparelho.

Panela Interna Antiaderente

- 1- Sempre use colheres específicas de arroz, como a fornecida com o produto.
- 2- Não use colher de metal. Use apenas utensílios de plástico ou madeira.
- 3- Sempre limpe a panela após o uso. Recomendamos o uso de uma esponja macia com água e detergente para depois secar com um pano macio ou papel toalha.

Precauções importantes

- 1- Leia atentamente todas as instruções antes de usar a Panela de Arroz Elétrica pela primeira vez.
- 2- Se por alguma razão não conseguir colocar o botão de cozimento para baixo, é porque a panela não está bem fechada ou o cozimento já está terminado.
- 3- Nunca deixe a colher de arroz ou outro utensílio dentro da panela quando a mesma estiver ligada.
- 4- Não obstrua o vapor com nenhum artigo, como por exemplo, um pano.
- 5- O uso de acessórios não recomendados pelos fabricantes do produto pode acarretar danos.
- 6- Durante o cozimento a tampa poderá ser aberta, mas cuidado com o vapor que sairá de dentro da panela.

5

