

# Hamilton Beach®

## Arrozeira Digital a Vapor



### **LEIA ANTES DE USAR**

Visite o site:  
[www.hamiltonbeach.com.br](http://www.hamiltonbeach.com.br)  
para conhecer a nossa linha completa de  
produtos

### **Dúvidas?**

Por favor, ligue – nossos associados  
estão prontos para ajudar.  
SAC: 0800-2412411

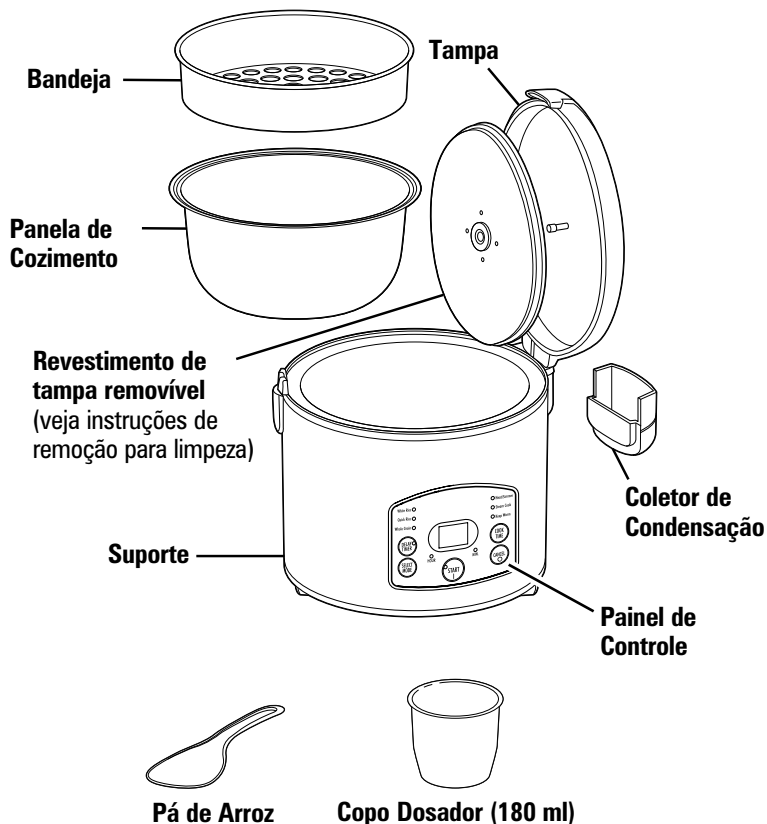
840234100

# IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho foi projetado apenas para o uso doméstico. Ao usar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou lesões, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque em superfícies quentes. Utilize alças ou maçanetas. Use pegadores de panela ao retirar recipientes quentes.
3. Para proteger-se contra choque elétrico, não coloque o fio, o conector ou o aparelho em contato com a água ou qualquer outro líquido.
4. É necessária uma supervisão adequada quando qualquer aparelho for usado perto de crianças.
5. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade mental, física ou sensorial reduzida, ou sem conhecimento e experiência, a não ser que tenham sido instruídas sobre seu uso pelo responsável pela sua segurança.
6. Crianças devem estar sob supervisão, para garantir que não brinquem com o aparelho.
7. Tire o aparelho da tomada quando não estiver em uso ou antes de limpá-lo. Espere esfriar antes de colocar ou retirar peças e antes de limpá-lo.
8. Não use nenhum aparelho com cabo ou conector danificado, depois de mal funcionamento do aparelho, se o aparelho cair ou estiver danificado de alguma maneira. Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante, agente de assistência técnica ou profissional devidamente qualificado para evitar acidentes. Envie o aparelho para a assistência técnica mais próxima para análise, conserto ou ajuste.
9. Não use o aparelho em ambientes externos.
10. O uso de acessórios conectados não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar lesões.
11. Não permita que o fio fique na borda da mesa, balcão ou toque superfícies quentes, incluindo o fogão.
12. Não coloque o aparelho sobre um bocal elétrico ou a gás quente, ou sobre um fogão quente.
13. Cuidado ao mover o aparelho se houver óleo, alimento, água ou qualquer outro líquido quente.
14. Não utilize o aparelho para outros usos além dos descritos neste manual.
15. Para desconectar, coloque todos os controles na posição “desligado”; somente então tire o plugue da tomada.
16. Levante e abra a tampa com cuidado para evitar queimaduras, e deixe a água escorrer para dentro da arroeira.
17. CUIDADO: Perigo de Choque Elétrico. Cozinhar apenas no recipiente removível.
18. Não coloque o aparelho diretamente sob armários quando estiver em operação, pois produz grandes quantidades de vapor. Evite colocar o braço ou qualquer parte do corpo em cima do produto enquanto estiver em funcionamento, pois o vapor poderá causar queimaduras.
19. Se um cabo mais longo for necessário, utilize uma extensão na qual a classificação elétrica seja igual ou maior que a classificação do aparelho. Tome cuidado para que o cabo de extensão não fique caído sobre o balcão, mesa ou outros locais onde possa ser puxado por crianças ou onde pessoas possam tropeçar nele acidentalmente.
20. Para evitar uma sobrecarga do circuito elétrico, não use outro aparelho de classificação alta de watts no mesmo circuito que o produto.

# Partes e suas Características



Use para atrasar o horário de início (até 15 horas) para qualquer função, exceto "Manter Aquecido".



Pressione para desligar.



Pressione para começar a cozinhar.



Use para definir o tempo de cozimento a vapor e no modo "Aquecer / Ferver".



Use para selecionar o tipo de arroz ou tipo de cozimento.

**ARROZ BRANCO:** O programa é de no máximo 45 minutos, dependendo da quantidade de arroz e água, e alterna para Manter Aquecido depois que a água for totalmente absorvida.

**ARROZ RÁPIDO:** Use para cozinhar o arroz mais rápido. Este programa elimina o ciclo de imersão do arroz.

**GRÃOS INTEGRAIS:** Use para cozinhar arroz ou outros grãos por no máximo 60 minutos, dependendo da quantidade de grãos e água. Ele alterna para Manter Aquecido depois que a água for totalmente absorvida.

**AQUECER/FERVER:** Use para sopas, feijão, aveia ou qualquer outro alimento que requer calor e, em seguida, deixe ferver. Esta função irá aquecer e ferver durante o período de tempo selecionado e, em seguida, alternar para Manter Aquecido.

**COZINHAR A VAPOR:** Use a comida a vapor por um tempo selecionado. O tempo de cozimento pode ser ajustado de 0 (apenas para ferver a água) até 30 minutos.

**MANTER AQUECIDO:** Muda automaticamente a função "Manter Aquecido" pelo máximo de 12 horas depois de cada função, EXCETO "Cozinhar a vapor".

# Como Fazer Arroz

## ATENÇÃO

**Risco de choque elétrico.** Cozinhe apenas em panela removível. Nunca coloque água ou alimentos diretamente na base.

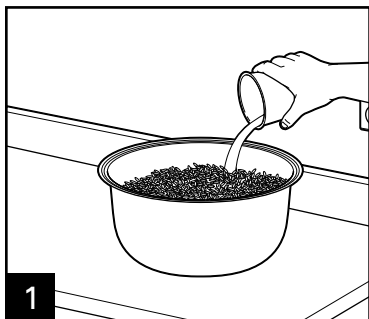
**ANTES DO PRIMEIRO USO:** Lave a panela, seguindo as instruções de limpeza e seque-a completamente.

Uma boa maneira para começar é com uma parte de arroz para duas partes de água (veja ilustração abaixo) ou seguir as instruções da embalagem. Para evitar transbordamento e / ou superaquecimento, não exceder a linha de 10 xícaras, quando ambos, arroz e água, forem adicionados à panela.

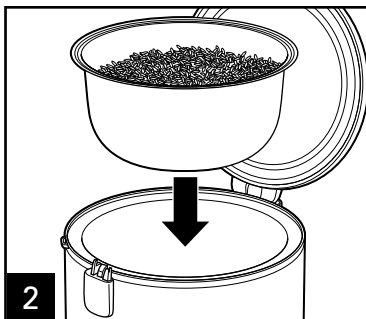
## INFORMAÇÃO DO COPO MEDIDOR

1. **NOTA:** Não jogue fora o copo medidor de arroz que vem com o aparelho. Este é um utensílio importante no sucesso do uso de sua arrozeira e seu tamanho é padrão. Um copo de medição é igual a 180ml.

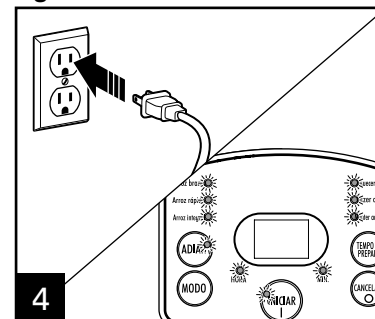
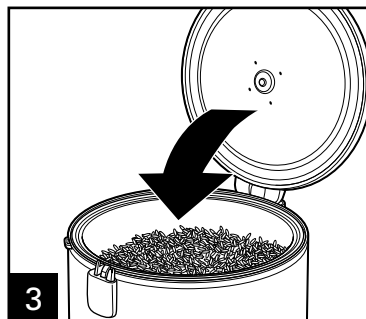
2. O detalhe mais importante quando se cozinha o arroz é a proporção da água.



1 Adicione a quantidade desejada de arroz cru na panela, em seguida, encha com água até à linha correspondente. Exemplo: Para 3 xícaras de arroz, adicione 3 medidas de arroz e depois água até a linha "3". Não exceder a linha de 10 xícaras.

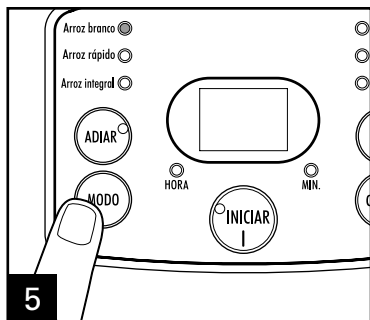


2 Com cuidado, coloque a panela para baixo na base. Certifique-se de que a panela está bem encaixada, girando-a da esquerda para a direita. **NOTA:** Certifique-se de que o fundo da panela não esteja torto ou torcido, impedindo a condução do calor corretamente.



4 Após ligar o aparelho na tomada, todas as luzes irão piscar no painel de controle. Se o programa não estiver selecionado, ou depois de pressionar CANCELAR (O), o painel de controle da arrozeira irá piscar por 15 segundos e o aparelho será desligado.

# Como Fazer Arroz (cont.)

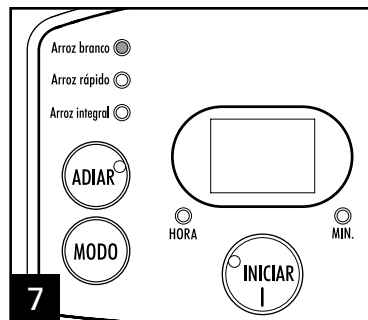
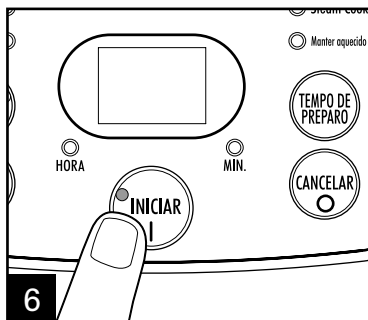


Pressione **MODO** para selecionar Arroz Branco, Arroz Rápido ou Grãos Integrais. A luz acenderá para a função selecionada. Para mistura de arroz embalados, consulte Como Definir Aquecer / Ferver.

Pressione **INICIAR (I)** para começar a cozinhar ou a unidade começará em 5 segundos.



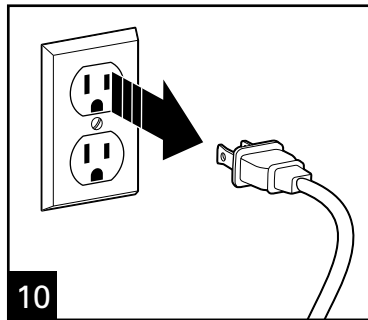
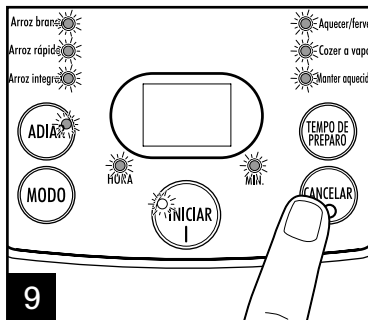
Quando terminar de cozinhar, a arrozeira muda para **MANTER AQUECIDO** e a luz relevante acenderá. O display mostrará o tempo de **MANTER AQUECIDO** restante por até 12 horas. Após este tempo, a arrozeira será desligada. Ou, pressione **CANCELAR (O)** para desligar.



O arroz vai cozinhar pelo tempo programado.

**NOTA:** Esvazie o coletor de condensação, se necessário, durante o cozimento.

**DICA:** No MODO Arroz Rápido pode-se fazer arroz branco ou grãos integrais. O tempo de cozimento pode variar dependendo do tipo de arroz / grão e a umidade no recipiente. A arrozeira manterá automaticamente o tempo de cozimento para ajustar dependendo da umidade. O display irá parar a contagem regressiva e aumentar o tempo de cozimento.



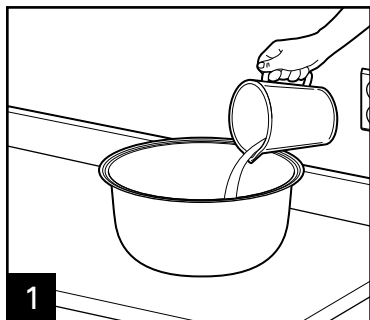
**ATENÇÃO!** Perigo de Queimadura. Nunca utilize o cabo da tampa para transportar a panela quando os conteúdos estiverem quentes. O vapor que sai pela fenda pode causar lesões.

# Como Cozinhar Alimentos no Vapor

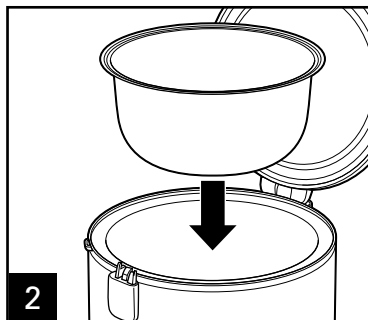
**ATENÇÃO**

**Risco de choque elétrico.** Cozinhe apenas em panela removível e cesta. Nunca coloque água ou alimentos diretamente na base.

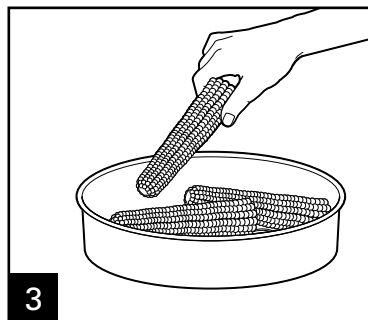
**ANTES DO PRIMEIRO USO:** Lave a panela, seguindo as instruções de limpeza e seque-a completamente.



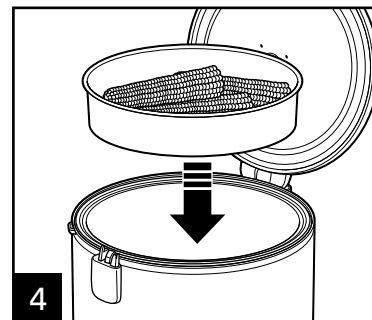
**1** Despeje a quantidade desejada de água na panela.



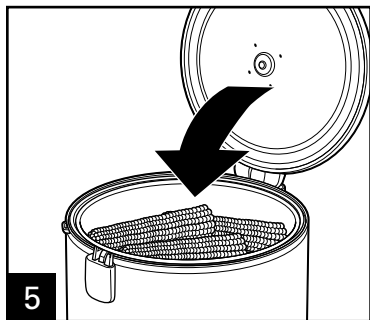
**2** Com cuidado, coloque a panela para baixo na base. Certifique-se de que a panela está bem encaixada, girando-a da esquerda para a direita.



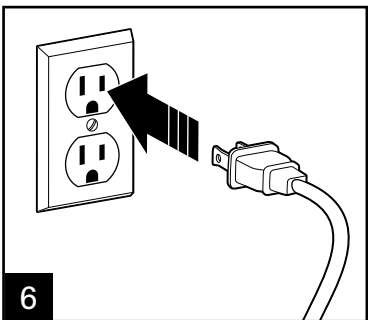
**3**



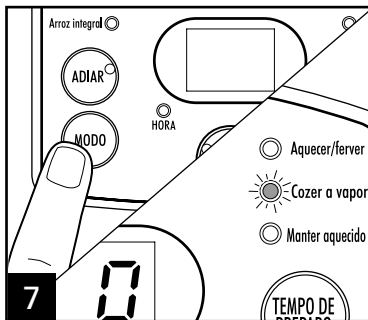
**4**



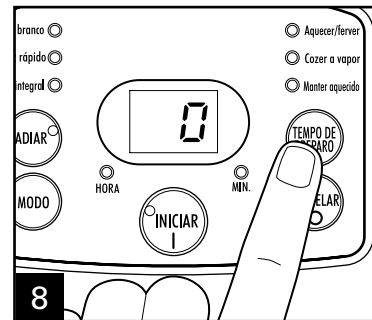
**5**



**6**

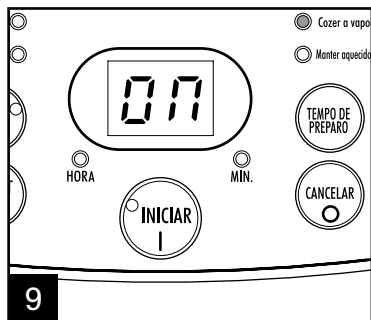


**7** Pressione **MODO** até o Cozinhar a Vapor acender.



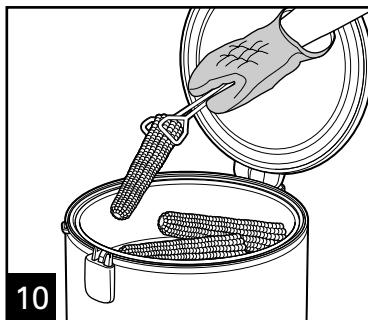
**8** Pressione **TEMPO DE PREPARO** para definir o tempo de vapor de 0 a 30 minutos. Aperte **INICIAR (I)**.

## Como Cozinhar Alimentos no Vapor (cont.)

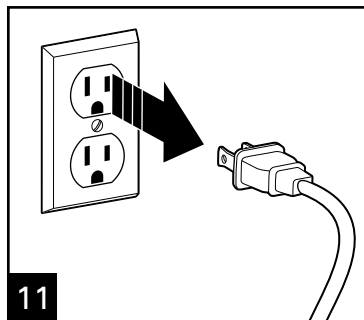


O display mostrará "ON" durante o aquecimento e fará uma contagem regressiva de tempo definido, uma vez que o vapor começou.

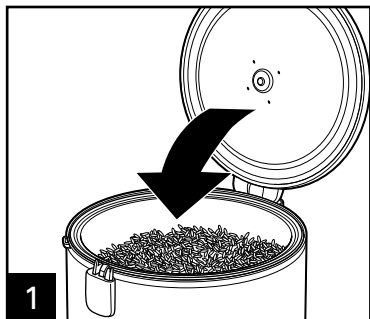
**ATENÇÃO!** Perigo de Queimadura. Nunca utilize o cabo da tampa para transportar a panela quando os conteúdos estiverem quentes. O vapor que sai pela fenda pode causar lesões.



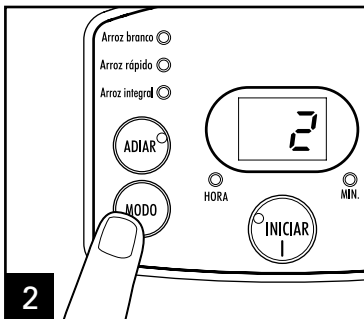
**NOTA:** Se a panela ferver e secar, a arrozeira emitirá um sinal sonoro e o tempo restante piscará no display. Para continuar a cozinhar a vapor, adicione mais água. O aparelho voltará a cozinhar a vapor se a água for adicionada antes de 3 minutos. Depois de 3 minutos, pressione **CANCELAR (O)** para cancelar a função de vapor. Aperte **MODO** até o Cozinhar a Vapor acender e definir o tempo de cozimento.



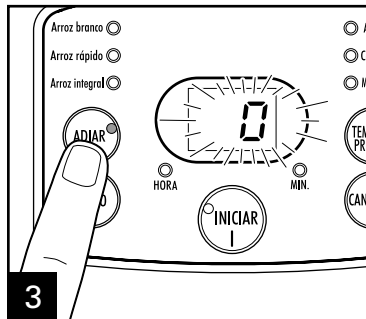
# Como ajustar o Adiar



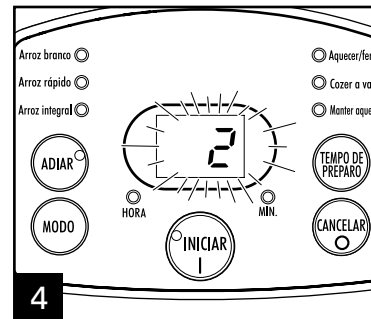
1 O tempo pode ser adiado com Arroz Branco, Arroz Integral, Aquecer / Ferver, e no Cozimento a Vapor. Coloque a água e os alimentos na panela ou na bandeja. Consulte Como Cozinhar Alimentos no Vapor.



2 Pressione **MODO** para definir a função cozinhar. Defina o tempo se estiver usando Aquecer / Ferver ou Cozimento a Vapor.



3 Pressione **ADIAR**. O display pisca "0". Continue pressionando **ADIAR** para definir o tempo de atraso entre 1 e 15 horas. Aperte **INICIAR (I)** para começar a contagem regressiva do atraso ou a arrozzeira será iniciada automaticamente após 5 segundos.



4 O display irá piscar e, em seguida, começará a contagem regressiva do tempo de atraso definido. Após o término do cozimento, a arrozzeira mudará para Manter Aquecido (exceto para Cozimento a Vapor).

## NOTAS:

- O Cozinhar a Vapor começará assim que o aparelho tenha completado o tempo de contagem regressiva de atraso.
- Esta função é ideal para imersão e cozinhar feijão.

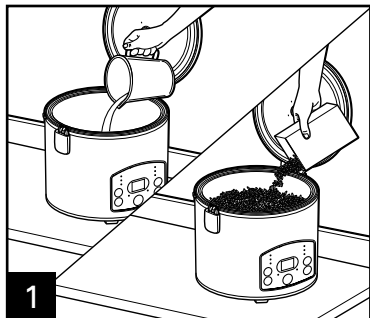


# Como ajustar Aquecer / Ferver

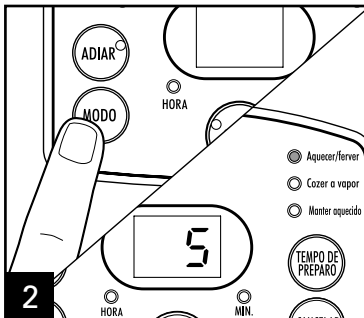
## ATENÇÃO

Risco de choque elétrico. Cozinhe apenas em panela removível e cesta. Nunca coloque água ou alimentos diretamente na base.

**ANTES DO PRIMEIRO USO:** Lave a panela, seguindo as instruções de limpeza e seque-a completamente.

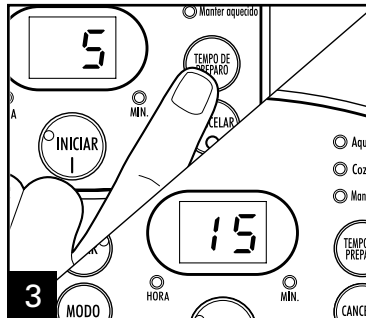


Coloque a água e os conteúdos desejados na panela.

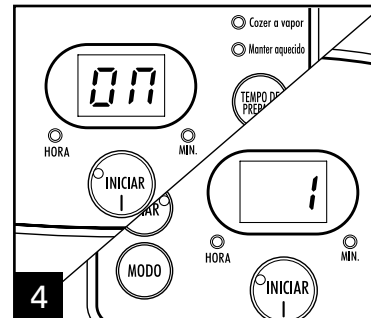


Pressione **MODO** até que Aquecer / Ferver seja iluminado. "5" será exibido no display. (5 minutos representa a quantidade mínima de tempo.)

**NOTA:** O tempo de fervura pode ser definida para até 5 horas. O ajuste do tempo de Aquecer / Ferver em 1 minuto permite incrementar minutos até 90. Após 90 minutos, o ajuste em 1 hora permite incrementar até 5 horas.



Pressione **TEMPO DE PREPARO** até que a quantidade desejada de tempo "ferver" seja selecionada. Aperte **INICIAR (I)** ou a arrozeira iniciará automaticamente após 5 segundos. A panela vai aquecer o conteúdo e, em seguida, ferver pelo tempo selecionado.



O display mostrará "ON" durante o aquecimento e fará a contagem regressiva do tempo definido, uma vez que a fervura tenha começado. Quando a fervura estiver concluída, a panela passará automaticamente para Manter Aquecido.

**NOTA:** A arrozeira começa a aquecer líquidos imediatamente. O início da fervura depende da quantidade de líquidos e alimentos colocados na panela de arroz.

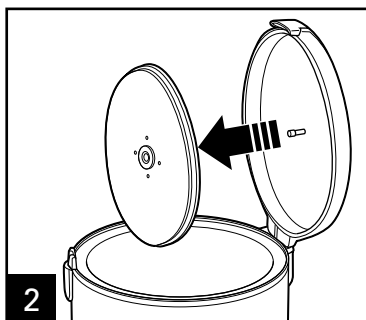
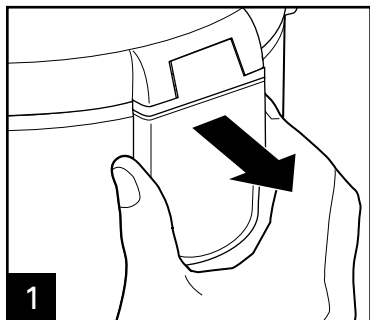
**ATENÇÃO!** Perigo de Queimadura. Nunca utilize o cabo da tampa para transportar a panela quando os conteúdos estiverem quentes. O vapor que sai pela fenda pode causar lesões.

# Limpeza

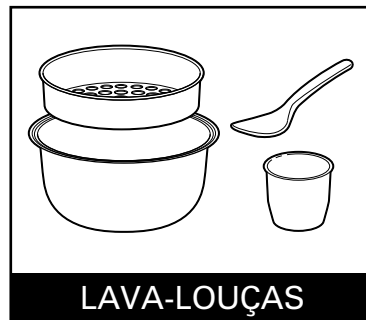
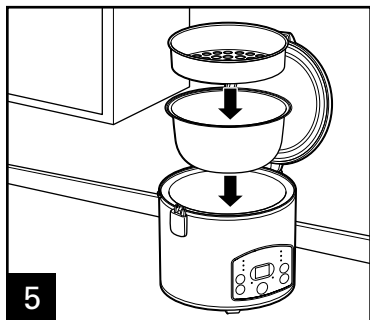
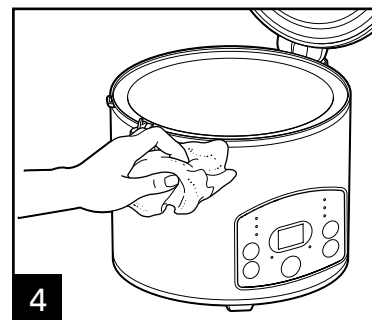
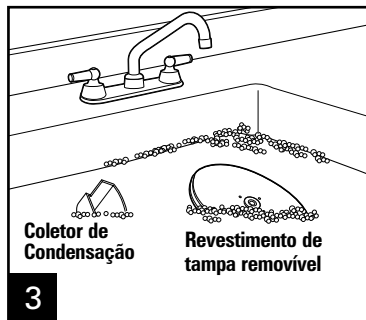
**ATENÇÃO**

Risco de choque elétrico.

Não mergulhe a base, o cabo ou o plugue em água ou outro líquido.



O revestimento da tampa pode ser removido para lavagem à mão.



NÃO use o ajuste "SANI" ao lavar na máquina de lavar. A temperatura no ciclo "SANI" pode danificar o produto.

# Guia de Cozinhar Vegetais e Dicas

TIPO DE VEGETAIS	AJUSTE	QUANTIDADE DE ÁGUA	TEMPO DE COZIMENTO
Legumes mais macios (ex. abobrinha, abóbora)	Cozinhar a Vapor	Preencha a panela para a linha de “4”	4–7 minutos
Legumes mais sólidos (ex. brócolis, espiga de milho, cenoura)	Cozinhar a Vapor	Preencha a panela para a linha de “4”	7–15 minutos

- Quanto mais legumes for adicionado à bandeja, maior deverá ser o tempo de vapor.
- Pequenos pedaços de legumes serão cozidos mais rapidamente do que pedaços maiores.
- Para uma melhor textura do arroz, deixe-o “descansar” por aproximadamente 5-10 minutos após o cozimento.
- Dê um aumento no sabor dos legumes, substituindo a mesma quantidade de frango / carne / caldo de legumes por água.

- Dê um aumento no sabor do arroz substituindo a mesma quantidade de frango / carne / caldo de legumes por água.
- Note que os tempos de vapor listados aqui são aproximados e apenas para referência.
- O tempo de cozimento pode variar entre o tempo programado com base nos valores reais de ingredientes e água. A arrozeira irá ajustar o tempo que for necessário.

# Receitas

## Feijões Secos

450g de feijões secos (qualquer variedade)  
8 xícaras (2L) de água  
1/8 colher de chá (0,65ml) de bicarbonato de sódio  
1 cebola média picada  
1 colher de sopa (15ml) de azeite de oliva  
Sal e pimenta a gosto

Escolha o feijão, removendo quaisquer pedras ou troncos. Coloque-o na peneira e lave-o bem. Despeje-o na panela e adicione água, bicarbonato de sódio, cebola, e o azeite de oliva.

**Modo de cozimento:** Início programado (pelo menos 6 horas ou durante a noite)  
Aquecer / Ferver: 1 hora e meia

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Porções: 12

## Sopa de Lentilha

2 colheres de sopa (30ml) de azeite de oliva  
1 copo (250ml) de cenoura picada  
1 copo (250ml) de aipo bem picado  
2 colheres de chá (10ml) de sal  
1 pacote (450g) de lentilha escolhida e lavada  
1 lata de tomates assados  
2 litros de caldo de frango ou vegetais dissolvidos  
1/2 colher de chá (2,5ml) de coentro  
1/2 colher de chá (2,5ml) de cominho em pó

Lave as lentilhas. Coloque todos os ingredientes na panela e mexa cuidadosamente para misturar.

**Modo de cozimento:** Aquecer / Ferver: 45 minutos

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Porções: 6 - 8

# Receitas (cont.)

## Mingau de aveia

2 xícaras (500ml) de farinha de aveia  
4 xícaras (1L) de água  
1/2 xícara (125ml) de maçãs secas picadas  
Pitada de sal

1/4 de colher de chá (1,25ml) de canela  
Açúcar ou adoçante a gosto  
2 colheres de sopa (30ml) de manteiga, opcional

Coloque a aveia, água, maçãs secas, sal e canela na panela.

**Modo de cozimento:** Início programado (pelo menos 6 horas ou durante a noite)  
Aquecer / Ferver: 5 minutos

Opcional: Misture o açúcar e a manteiga.

**NOTA:** Esta receita pode ser feita imediatamente (sem usar a opção de atraso), se necessário.

Porções: 4

## Salmão cozido no vapor com arroz integral

2 filés de salmão (100g cada)  
2 colheres de chá (10ml) de gengibre em pó  
3 colheres de sopa (45ml) de molho de soja de baixo teor de sódio  
1 dente de alho picado  
2 colheres de chá (10ml) de açúcar mascavo  
1/2 colher de chá (2,5ml) de pimentão  
1 cebolinha cortada  
Sal e pimenta a gosto  
Arroz integral (cru)

Coloque a bandeja da arroseira no prato para reter qualquer gotejamento. Misture o gengibre, molho de soja, alho, açúcar mascavo e pimentão.

Passar os filetes de peixe na mistura e coloque na geladeira para marinar por cerca de 30 minutos.

Meça o arroz integral e a água de acordo com as porções desejadas / instruções da embalagem. Caldo de frango ou de legumes também podem ser substituídos por água.

**Modo de cozimento:** Grãos Integrais - aproximadamente de 30-35 minutos depois, retire a tampa e adicione a bandeja com os filetes de salmão.

Cozinhe por 8-10 minutos ou até que os filetes de salmão sejam facilmente retirados com um garfo. Sirva-o com arroz e polvilhe com cebolinha picada.

Porções: 2



# Solução de problemas

## PROBLEMA

## CAUSA PROVÁVEL

Aparelho não liga.

- Certifique-se que a arrozeira está ligada a uma tomada elétrica operacional.

Arroz não cozinha.

- Não há água / líquido de cozimento suficiente. Siga as instruções da embalagem.
- Com cuidado, coloque a panela para baixo na base. Certifique-se de que a panela está bem encaixada, girando-a da esquerda para a direita. **NOTA:** Se a panela estiver torta ou torcida, ela não irá se encaixar corretamente na base e, portanto, não irá conduzir o calor corretamente. Para substituir a panela, ligue gratuitamente para o número de Assistência ao Cliente listado na capa deste guia.

O arroz é cozido demais.

- Muito líquido adicionado à panela. Reduza-o.

Arrozadeira começa a “soar” durante Cozinhar a Vapor.

- A panela ferveu e secou. Adicione mais água e selecione a função Cozinhar a Vapor para continuar ou pressione **INICIAR (I)**.

Panela não se encaixa.

- Ligue gratuitamente para o número de Assistência ao Cliente listado na capa deste guia.

# Termo de Garantia

## **PRAZO DE GARANTIA**

O produto neste manual identificado, devidamente lacrado, é garantido pelo seu fabricante e/ou importador, pelo prazo de (3) anos, contando a partir da data de aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.

Esta garantia contratual é dada ao produto identificado, exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem ou quaisquer outros vícios de qualidade que o tornem impróprio ou inadequado ao uso regular.

Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar este Termo de Garantia junto com a 1ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra, legível, sem rasuras ou emendas. Por garantia entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos de produção ou de deformação material.

Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias da mesma origem, o Revendedor/Importador poderá optar pela substituição do aparelho. A garantia do novo aparelho será até o fim do contrato inicial.

## **EXCLUSÃO DE GARANTIA**

A garantia não abrangerá, sendo, pois, ônus do consumidor:

Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio/uso incorreto ou inadequado, imperícia e transporte não efetuado pelo Revendedor/Importador;

Danos sofridos pelo produto, em consequência de sua utilização para finalidades diversas das especificadas pelo fabricante e/ou importador, ou incompatíveis com a destinação do mesmo.

São também excluídas da garantia intervenções inerentes à instalação e alimentação do aparelho, uso de voltagem indevida, assim como as operações de manutenção enunciadas no manual de instruções. A garantia não cobre o desgaste proveniente de sua utilização.

## **LOCAL ONDE A GARANTIA DEVE SER EXERCITADA**

Os consertos em garantia somente devem ser efetuados por uma Assistência Técnica Autorizada, devidamente nomeada pelo fabricante e/ou importador, que, para tanto, se utilizará de técnicos especializados e de peças originais.

Durante os 36 (trinta e seis) meses de garantia, caso o aparelho seja reparado em um Centro de Assistência Técnica Autorizada indicado pelo Revendedor/Importador, o risco do transporte será coberto pelo cliente, caso o faça diretamente, ou pelo Centro de Assistência Técnica, caso este efetue o transporte. Os técnicos autorizados, que operam na região, intervirão a pedido do cliente, nos limites de tempo às exigências operacionais.

Central Técnica de Atendimento ao Cliente - [www.hamiltonbeach.com.br](http://www.hamiltonbeach.com.br)  
SAC: 0800-2412411