

BRITANIA



Manual de Instruções com Receitas

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR

BRITANIA

0800-417644
sac@britania.com.br

RECEITAS

13. MINGAU

Ingredientes

- 3 colheres de sopa de açúcar;
- 2 colheres de sopa de amido de milho;
- 2 xícaras de leite.

Modo de preparo:

Com o aparelho desligado e o plugue retirado da tomada elétrica, coloque na Panela Elétrica de Arroz o açúcar e o amido e misture bem, insira o plugue na tomada elétrica, ligue a panela, acionando a alavanca e vá adicionando o leite aos poucos sempre mexendo com a espátula fornecida com o aparelho, mexa até ferver e engrossar, quando atingir a consistência desejada, desligue a panela.

14. FONDUE DE QUEIJO

Ingredientes

- Mistura para Fondue de Queijo;
- Pão Italiano Cortado em cubos.

Modo de preparo

Colocar a mistura de Queijo dentro da panela, ligar a panela na tomada e acionar a alavanca, com a espátula de plástico mexer até derreter todo o Queijo e a mistura ficar homogeneia, quando começar a borbulhar desligar a alavanca. Espetar o pão com um garfo e passar na mistura, quando a mistura esfriar muito acione a alavanca até aquecer e a desligue novamente.

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Panela Elétrica de Arroz Pa10 Prime.

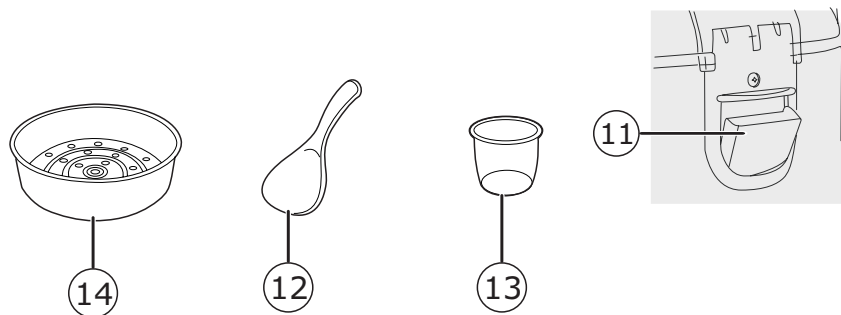
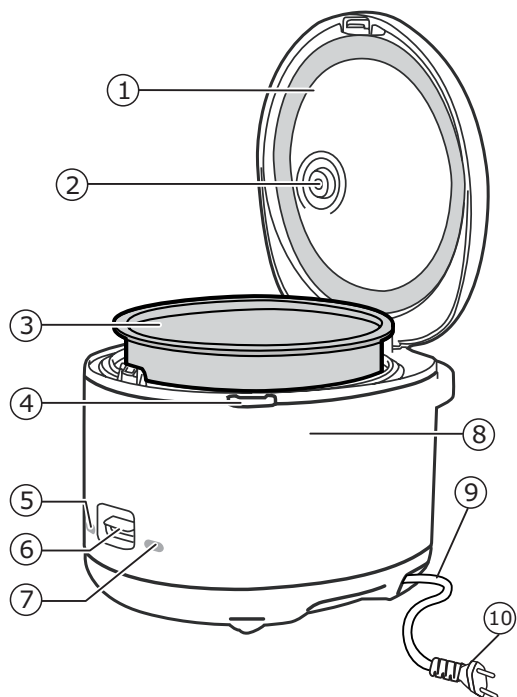
Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as recomendações a seguir**. O Manual de Instruções não deve ser descartado; ele deve ser guardado para eventuais consultas.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada*, a fim de evitar riscos.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a voltagem da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma voltagem. Retirar o plugue da tomada elétrica depois de usar o aparelho. Nunca ligar, usando tomadas múltiplas ("Ts" ou benjamins), com outros aparelhos ao mesmo tempo que a panela elétrica.
- Não tocar nas superfícies aquecidas.
- Para se proteger contra o risco de choques elétricos, não mergulhar o plugue, o cordão elétrico ou o corpo do aparelho em água ou em outros líquidos.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
 - As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
 - Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.
- Sempre retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e antes de limpá-lo. Deixar a panela esfriar antes de retirar ou instalar a tigela e antes de limpá-la.
- Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou perto de superfícies aquecidas.
- Usar sempre a tigela original e não submetê-la a choques ou batidas.
- Não usar esta panela elétrica para cozinhar alimentos ácidos ou alcalinos. Também não utilizá-la para fins diferentes daqueles a que se destina.
- Não usar a panela ao ar livre.
- Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou perto de fornos aquecidos.
- Assegurar-se de manter sempre limpo e sem gotas de água, poeira, grãos de arroz ou outras sujeiras o espaço entre a tigela e a placa de aquecimento (resistência). Caso contrário a panela não irá funcionar corretamente e, em casos mais graves, seus componentes poderão queimar.
- Não inclinar a tigela. Se isto acontecer, o fundo não estará em contato com a placa de aquecimento e suas resistências irão se queimar.
- Guardar estas instruções para futuras consultas.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada*.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

COMPONENTES

1. Tampa;
2. Válvula de vapor;
3. Tigela antiaderente;
4. Suporte para espátula;
5. Lâmpada indicadora de Cozimento;
6. Alavanca de Acionamento;
7. Lâmpada indicadora de Aquecimento;
8. Corpo do aparelho;
9. Cordão elétrico;
10. Plugue;
11. Coletor de água;
12. Espátula;
13. Copo medidor;
14. Bandeja perforada.



RECEITAS

11. SUFLÊ DE ARROZ COM QUEIJO

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 xícaras de arroz cozido na Panela Elétrica de Arroz
- ½ xícara de leite
- 1 ovo
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 2 claras em neve

Modo de preparo

Aquecer o forno a 200°C. No liquidificador bater o queijo, a margarina, o arroz, o leite e o ovo. Temperar com sal e pimenta, polvilhar a salsa.

Transferir a mistura para uma tigela, juntar o fermento e as claras em neve.

Untar quatro *ramequins* com um pouco de margarina, distribuir o suflê e levar ao forno durante 30 minutos ou até dourar.

12. FAROFA DE ARROZ

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 300 g de abóbora descascada e ralada
- 1½ xícara de azeitona verde picada
- 2 xícaras de arroz cozido na Panela Elétrica de Arroz
- 1 xícara de farinha de milho
- Sal, pimenta e salsa picada a gosto

Modo de preparo

Em uma panela separada, aquecer a margarina, o azeite e refogar a cebola. Colocar a abóbora e refogar por 5 minutos. misturar a azeitona, o arroz e a farinha de milho. Temperar com sal, a pimenta e a salsa.

Misturar bem e servir.

RECEITAS

9. ARROZ COM LEGUMES

Ingredientes

- 1 xícara (chá) arroz
- 1 xícara (chá) de legumes em cubos (cenoura, vagem, ervilhas frescas, brócolis, etc.)
- 2 ½ xícaras (chá) de água
- Sal a gosto

Modo de preparo

Ferver a água, com os legumes e o sal. Quando a água estiver fervendo, juntar o arroz e mexer de vez em quando até finalizar o cozimento.

10. ALMÔNDEGAS DE ARROZ

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de arroz cozido na Panela Elétrica de Arroz
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado
- 250 g de carne moída
- 2 colheres (sopa) de salsinha
- Sal a gosto
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de óleo

Modo de preparo

Após cozinhar o arroz na Panela Elétrica de Arroz, colocar, em uma tigela, o arroz, o ovo, o queijo ralado, a carne moída, a salsinha e acertar o sal.

Misturar bem até formar uma massa homogênea.

Fazer pequenas almôndegas (bolinhas) com o arroz cozido frio e passar pela farinha de trigo. Aquecer o óleo e fritar as almôndegas aos poucos.

Fritar devagar para cozinhar por dentro.

INSTRUÇÕES DE USO

Antes da primeira utilização:

1. Ler todas as instruções e as medidas de segurança.
2. Retirar todo o material de embalagem e certificar-se de que todos os componentes foram recebidos em perfeito estado.
3. Lavar os acessórios com detergente neutro e água morna. Enxaguar bem e secar completamente.
4. Retirar o recipiente interno da panela e lavá-lo com água morna e detergente neutro. Enxaguar e secar completamente antes de instalá-lo na panela.
5. Limpar o corpo do aparelho com um tecido macio umedecido.
Nunca usar substâncias abrasivas, palha de aço ou esponjas ásperas.
Nunca mergulhar o corpo do aparelho, seu cordão de alimentação ou o seu plugue em água ou outros líquidos.
6. Conectar o cordão elétrico na panela.
7. Conectar o plugue a uma tomada elétrica

PREPARANDO ARROZ

1 Medir corretamente e lavar o arroz.

- Medir o arroz utilizando o copo fornecido com o aparelho.



2 Adicionar a quantidade correta de água e colocar a tigela antiaderente na unidade principal.

- Usar as marcas da parte interna da tigela para ajustar o nível de água. Por exemplo, para cozinhar 4 xícaras de arroz, colocar o arroz lavado na tigela e adicionar água até o nível 4.
- Se o nível da água está incorreto, a água poderá transbordar.
- Certifique-se de que nenhum grão de arroz ou gotículas de água fiquem do lado de fora da tigela antiaderente ou da parede interior do corpo principal.
A água remanescente nestas áreas podem causar defeitos ao aparelho.



Exemplo: Para cozinhar 3 copos de arroz

3 Fechar a Tampa

- Feche a tampa. Se for fechada corretamente ouvirá um clique.
- Certifique-se de que não existem grãos de arroz na borda da tigela antiaderente, ou na borracha de vedação. Estes podem provocar a saída de vapor ou água, prejudicando o processo de cozimento.

4 Ligar a Panela

- Empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique.
- A Luz indicadora de cozimento irá acender
- A Alavanca de Acionamento não trava se a tigela antiaderente não estiver colocada corretamente.
- O tempo de cozimento varia de acordo com o tipo e a quantidade de arroz.
- Após o término do cozimento de arroz, a luz indicadora de cozimento irá se apagar e a panela entra automaticamente em modo de aquecimento, ficando com a luz indicadora de aquecimento ligada.



5 Misture o arroz antes de servir. O arroz cozido pode ser mantido quente por tempo indeterminado

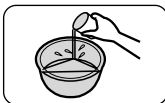
- Recomenda-se não conservar arroz no modo aquecimento por mais de 4 horas, pois o arroz poderá ficar muito seco ou até queimar.
- Certifique-se de desconectar o cabo de alimentação após cada utilização.



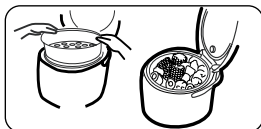
PREPARANDO ALIMENTOS NO VAPOR

1 Adicionar a quantidade desejada de água no recipiente interno.

- Usar o copo medidor fornecido com o aparelho.
- Sempre colocar no mínimo 1 ½ copo de água.



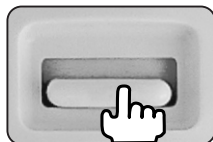
2 Colocar a tigela antiaderente dentro do corpo principal da panela. Colocar a bandeja perfurada para cozimento no vapor sobre o recipiente antiaderente. Colocar os alimentos sobre a bandeja.



3 Feche a tampa e conecte o plugue em uma tomada elétrica.

4 Empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique e travar.

- A Luz indicadora de COZIMENTO irá acender.
- A Alavanca de Acionamento não trava se a tigela antiaderente não estiver colocada corretamente.
- O tempo de cozimento varia de acordo com o tipo e a quantidade de alimentos.
- Quando toda água evaporar, a panela entrará em modo de aquecimento.
- Abrir a tampa da panela e verificar se todos alimentos estão cozidos.
- Caso os alimentos ainda não estejam cozidos, colocar mais água e repetir o processo descrito acima.



RECEITAS

7. ARROZ TRADICIONAL

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de arroz
- 1 colher (sopa) de cebola ralada misturada com alho amassado
- 1 colher (sopa) de óleo
- 2 ½ xícaras (chá) de água

Modo de preparo

Refogar em uma panela separada, a cebola e o alho no óleo quente.

Na Panela Elétrica de Arroz, acrescentar a cebola e o alho refogado, o arroz, a água e aguardar o cozimento.

8. ARROZ A MARINHEIRO

Ingredientes

- 2 copos de arroz (de preferência, arbóreo, italiano)
- 250 g de vôngole
- 250 de mexilhões
- 500 g de camarões pequenos, limpos e descascados
- 250 g de um bom peixe de mar, sem espinhas, picado
- 250 g de lulas, previamente cozidas e picadas (reserve a água do cozimento)
- 120 g de ervilhas frescas ou congeladas
- 150 g de cogumelos fatiados
- ½ pimentão vermelho, em rodela
- 2 colheres (sopa) de açafraão
- 1 colher (sopa) de molho de pimenta
- Sal a gosto

Modo de preparo

Cozinhar em uma panela separada as lulas (reservar a água do cozimento).

Colocar todos os ingredientes na Panela Elétrica de Arroz com a água do cozimento das lulas.

Acrescentar mais água se necessário. Deixar cozinhar e sempre mexer até o final do cozimento para que os ingredientes não grudem no fundo da panela.

NOTA

Durante processo, verificar constantemente se os alimentos estão cozidos, pois o tempo varia de acordo com o tipo de alimento.

5. ARROZ CARRETEIRO

Ingredientes

3 xícaras de arroz
6 xícaras de água
Temperos: cheiro verde, cebola e alho
300 g de charque (carne de sol)
Óleo e sal a gosto

Modo de preparo

Cortar o charque em cubinhos, tostá-los em uma panela separada em óleo e acrescentar o tempero verde. Em seguida, colocar na Panela Elétrica de Arroz acrescentar água. Deixar ferver e colocar o arroz. Colocar sal (se necessário, pois o charque já é salgado) e deixar ferver até secar a água.

Dica: Se preferir o charque mais macio, cozinhe-o antes de preparar a receita.

6. ARROZ COLORIDO

Ingredientes

2 colheres (sopa) de óleo
2 dentes de alho picados
½ cebola picada
2 copos de arroz
1 cenoura média cortada em cubos pequenos
1 batata grande cortada em cubos pequenos
4 copos de água
Sal a gosto

Modo de preparo

Em uma panela separada, colocar o óleo e dourar o alho e a cebola.
Na Panela Elétrica de Arroz, juntar o arroz, a cenoura, a batata, o alho, a cebola e a água. Deixar cozinhar até secar a água.

Dica: Para deixar seu arroz ainda mais colorido, acrescentar milho e ervilhas.

Atenção: Sempre retirar o plugue da tomada elétrica e deixar a panela esfriar totalmente antes de limpá-la. Não mergulhar a panela em água ou outros líquidos.

Nunca usar solventes ou benzeno, esponjas metálicas, escovas de plástico, detergentes fortes, alvejantes ou tecidos contendo substâncias químicas para limpar a sua panela.

1. Colocar a tigela com revestimento antiaderente na água. Usar uma esponja macia para limpá-la e enxugá-la bem.

Nota: Tomar cuidado para limpar totalmente a tigela com revestimento antiaderente depois de ter usado sal de cozinha. Caso contrário poderá haver corrosão. Manusear a tigela com cuidado. Nunca deformá-la.

2. Usar um tecido umedecido para retirar partículas de alimento que estejam coladas ao corpo do aparelho.

3. Limpar o corpo do aparelho com um pano umedecido em detergente. Enxugar em seguida, removendo todo o detergente.

4. Manter o cordão elétrico, o plugue e seu painel de controle sempre secos e limpos. Caso contrário, poderão ocorrer acidentes.

5. Limpar a placa de aquecimento e o elemento regulador de temperatura com um pano úmido. O cozimento do arroz poderá ser afetado se houver grãos de arroz ou fragmentos de alimentos sobre a placa. O usuário poderá também usar uma colher de madeira para limpá-la.

6. A parte interna da tampa deverá ser limpa após cada utilização da panela. Limpar a parte interna da tampa com tecido umedecido com água morna, e enxugar com tecido macio.

7. A válvula de vapor deverá ser limpa a cada utilização da panela. Puxar para fora a válvula, como indicada na ilustração 1. Esvaziar a válvula e lavá-la com água e sabão. Limpar esfregando a válvula com tecido umedecido. reinstalar para próxima utilização da panela.

8. O Vapor de água acumulado na tampa condensa novamente em forma líquida, escorrendo pelas canaletas e sendo depositado no coletor de água. Pressionar o coletor para retirá-lo sempre que estiver cheio. Após esvaziar-lo, recolocar o coletor na panela.

Ilustração 1



1. ARROZ INTEGRAL

Ingredientes

- 1 xícara de arroz integral
- 2 xícaras de água

Modo de preparo

Depois de escolhido, lavar e escorrer bem o arroz. Colocar na Panela Elétrica de Arroz, 1 xícara de arroz integral com 2 xícaras de água e uma pitada de sal.

Dica: Esta receita prepara o arroz integral "ao ponto". Se preferir o arroz mais cozido, acrescentar mais água.

2. ARROZ À GREGA

Ingredientes

- 2 cenouras médias
- 1 cebola pequena
- 150 g de vagem ou ervilha fresca
- 1 pimentão vermelho
- 1 folha de louro
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 2 xícaras de arroz
- 4 xícaras de água fervente
- Sal e pimenta-do-reino
- 100 g de presunto (opcional)
- 100 g de azeitonas verdes (opcional)
- 100 g de uvas passas (opcional)

Modo de preparo

Lavar muito bem o arroz, deixar escorrer e secar. Lavar bem a cenoura, cortar em cubos pequenos ou ralar utilizando o lado grosso do ralador. Eliminar as sementes do pimentão e cortar em cubinhos. Cortar as vagens em fatias finas. Picar bem a cebola. Em uma panela separada, refogar no óleo a cebola até ficar transparente. Juntar os legumes picados e refogar por 2 minutos.

Juntar os ingredientes refogados com o arroz na Panela Elétrica de Arroz e misturar bem, adicionar a água, a folha de louro e o sal. Tampar a Panela Elétrica de Arroz e cozinhar o arroz até secar bem a água.

3. ARROZ QUATRO QUEIJOS

Ingredientes

- 350 g de arroz cozido
- 1 xícara de molho branco
- 1 xícara de creme de leite
- 1 colher (sopa) de queijo gorgonzola amassado
- 1 colher (sopa) de requeijão
- 2 colheres (sopa) de mozzarella picada
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

Após cozinhar o arroz na Panela Elétrica de Arroz (ver receita Arroz Tradicional), Em uma panela separada, aquecer o molho branco e o creme de leite. Acrescentar os queijos, reservando metade do parmesão e deixar ferver até derreter bem.

Misturar o arroz ao molho, passar para um refratário e polvilhar o restante do parmesão.

Dica: Se preferir, levar ao forno quente para gratinar.

4. ARROZ-DOCE

Ingredientes

- 5 xícaras de água
- 2 xícaras de arroz
- 3½ copos de leite
- ½ xícara de leite condensado
- ½ xícara de açúcar
- Cravo e canela a gosto

Modo de preparo

Na Panela Elétrica de Arroz colocar a água e o arroz.

Quando o arroz estiver cozido, acrescentar o leite e deixar o arroz cozinhar por aproximadamente 10 minutos, mexer sempre para não grudar no fundo da panela.

Adicionar o leite condensado e o açúcar. Mexer sempre até atingir o ponto de cozimento desejado, acrescentar os cravos e polvilhar com canela.