

ESTE DESENHO É PROPRIEDADE EXCLUSIVA DA BRITÂNIA ELETRODOMÉSTICOS LTDA. E NÃO PODERÁ SER UTILIZADO POR TERCEIROS

Nº	MODIFICAÇÃO	VISTO	REG.	MDE.	POR	DATA
0	Arquivo Liberado	-	-	130-07	Edson	20-06-2007
1	Inclusão da tabela	-	-	145-07	Edson	19-07-2007

07/07 277-05/00 072448 REV1

BRITÂNIA



Panela Elétrica de Arroz

Manual de Instruções e Livro de Receitas

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

www.britania.com.br
sac@britania.com.br

☎ ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

PROJ.	DATA	MATERIAL	QUANTIDADE	
DES. Edson	DATA 20-06-2007	TRATAMENTO	TOL. N ESPECIF.	ESCALA
VERIF. Luiz Carlos	DATA 20-06-2007	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
APROV. Dante	DATA 20-06-2007	Panela de Arroz - CFXB35G	072448	1/1
TÍTULO			NÚMERO	REV.
Folheto de Instruções - User Manual			277-05/00	1

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

H
G
F
E
D
C
B
A

RECEITAS

14. RISOTO DE CAMARÃO

Ingredientes

200 g de camarão
Suco de ½ limão
1 dente de alho picado
2 colheres (sopa) de azeite
1 cebola picada
150 g de arroz arbóreo
½ xícara (chá) de vinho branco
1 colher (chá) de açafrão
2 xícaras de caldo de legumes
½ xícara de manteiga
½ xícara de queijo parmesão ralado
Pimenta-do-reino e sal a gosto

Modo de preparo

Limpar os camarões e temperá-los com sal, suco de limão, alho e pimenta-do-reino. Reservar.

Na Panela Elétrica de Arroz **Britânia** aquecer o azeite e dourar a cebola. Acrescentar o arroz e mexer bem. Adicionar o vinho branco e mexer até evaporar. Misturar o açafrão e juntar aos poucos o caldo de legumes. Um pouco antes de o arroz ficar pronto, acrescentar os camarões, desligar a Panela Elétrica de Arroz **Britânia** quando os camarões estiverem cozidos e o arroz ficar cremoso.

Acrescentar a manteiga, o queijo parmesão e a salsa picada. Servir em seguida.

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Panela Elétrica de Arroz **Britânia**.

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 (01), no plugue (02) ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada Britânia*.

• 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 voltagem e a capacidade corretas. Retirar o plugue (02) da tomada elétrica depois de usar o aparelho. Nunca ligar, usando tomadas múltiplas ("Ts" ou benjamins), 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 (02), o cordão elétrico (01) ou o corpo do aparelho (06) em água ou em outros líquidos.

• 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 (02) 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 com revestimento antiaderente (04) e antes de limpá-la.

• Não deixar o cordão elétrico (01) pender de bordas de mesas ou perto de superfícies aquecidas.

• Usar sempre a tigela com revestimento antiaderente (04) interno original e não submetê-lo 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 equipamento 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 com revestimento antiaderente (04) 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 com revestimento antiaderente (04). Se isto acontecer, o seu fundo não estará em contato com a placa de aquecimento e suas resistências irão se queimar.

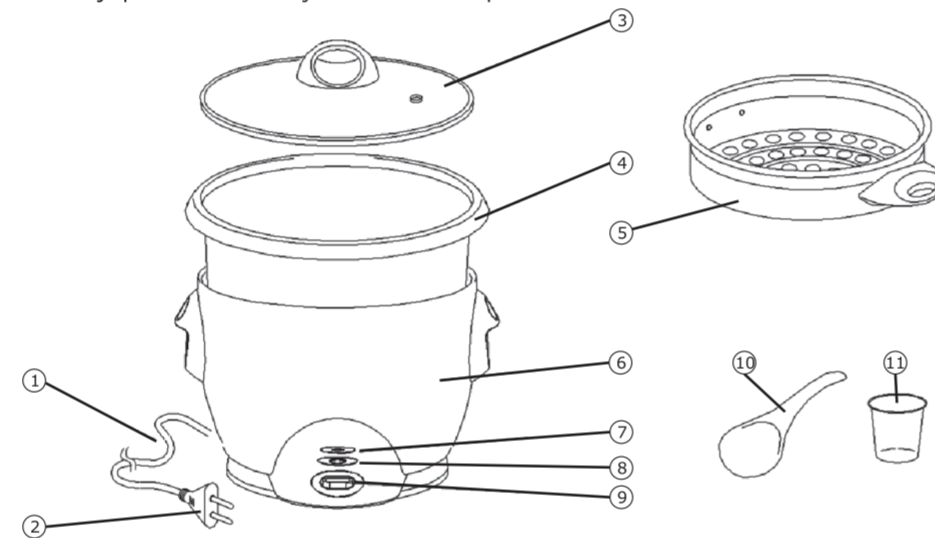
• Guardar estas instruções para futuras consultas.

• 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 Britânia*.

• A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

COMPONENTES

- | | |
|--|--|
| 1. Cordão elétrico. | 6. Corpo (Gabinete) do aparelho. |
| 2. Plugue. | 7. Luz indicadora de aquecimento (laranja). |
| 3. Tampa. | 8. Luz indicadora de funcionamento (vermelho). |
| 4. Tigela com revestimento antiaderente. | 9. Chave (botão). |
| 5. Bandeja perfurada com alças. | 10. Espátula |
| | 11. Copo dosador |



02

RECEITAS

13. TORTA DE ARROZ-DOCE

Ingredientes

DO ARROZ-DOCE

- 3 xícaras de água
- 1 xícara de arroz
- 1 pau de canela
- 2 cravos
- ½ xícara de leite
- ½ xícara de leite condensado
- ½ xícara de creme de leite sem soro

DA MASSA

- 350 g de paçoquinha
- 2 colheres (sopa) de leite

PARA SALPICAR

- 1 colher (sopa) de raspas de casca de limão

Modo de preparo

DO ARROZ-DOCE

Na Panela Elétrica de Arroz **Britânia**, colocar a água e o arroz com as especiarias (cravo e canela). Quando estiver quase seco retirar as especiarias. Acrescentar o leite, o leite condensado e deixar o arroz cozinhar por aproximadamente 5 minutos, mexer às vezes para não grudar no fundo da panela. Desligar a Panela e retirar o arroz. Misturar o creme de leite e reservar.

Modo de preparo

DA MASSA

Em um recipiente, esfarelar a paçoquinha, juntar o leite e misturar até formar uma farofa úmida.

Forrar o fundo e as laterais de uma fôrma de fundo removível, pressionar bem. Espalhar o arroz-doce, salpicar com raspas de casca de limão e levar à geladeira até ficar firme.

11

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 **Britânia**
- 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 **Britânia**
- 1 xícara de farinha de milho
- Sal, pimenta e salsa picada a gosto

Modo de preparo

Em uma panela 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 o sal, a pimenta e a salsa. Misturar bem e servir.

INSTRUÇÕES DE USO

1. Colocar o arroz na tigela com revestimento antiaderente (04). Usar as marcas da parte interna da tigela para ajustar o nível de água. Por exemplo, para cozinhar 6 xícaras de arroz, colocar o arroz lavado na tigela com revestimento antiaderente (04) e adicionar água até o nível 6.

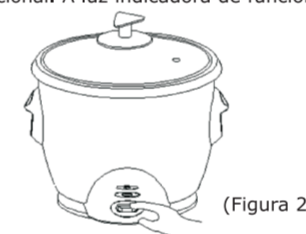
Nota: Como estas marcas representam níveis padronizados, o usuário poderá variar a quantidade de água à sua escolha. Não se esquecer de limpar e secar a superfície externa da tigela com revestimento antiaderente (04) antes de colocá-lo dentro da panela. Girá-lo delicadamente para a esquerda e para a direita, como ilustrado abaixo, para garantir que tenha um contato perfeito com a placa de aquecimento (Figura 1).



(Figura 1)

• Não retirar a tigela com revestimento antiaderente (04) enquanto estiver cheio de água.

2. Conectar o cordão elétrico (01) ao aparelho. Em seguida, ligar o plugue (02) à tomada elétrica. Ligar a chave (09) da panela para fazê-la funcionar. A luz indicadora de funcionamento – vermelho (08) irá se acender. (Figura 2)



(Figura 2)

3. Quanto o arroz estiver cozido, a panela irá se desligar automaticamente. A luz indicadora de funcionamento – vermelho (08) se apagará e a luz indicadora de aquecimento – laranja (07) irá se acender. Deixar a tampa (03) fechada por mais de 10 minutos para que o arroz fique completamente cozido.

4. Retirar o plugue (02) da tomada elétrica se não for necessário manter o arroz aquecido. Caso contrário, o arroz será conservado quente e a luz indicadora de aquecimento – laranja (07) permanecerá acesa.

5. Bandeja perfurada com alças (05): o usuário poderá usar esta bandeja para preparar alimento no vapor durante o cozimento do arroz. Se o usuário desejar preparar alimentos no vapor, sem arroz, derramar um pouco de água na tigela com revestimento antiaderente (04) e seguir as instruções 2 a 4 acima. A panela irá se desligar automaticamente quando toda a água tiver sido evaporada.

Cuidado: Durante o preparo de alimentos, a panela produz vapor a altas temperaturas. Tomar cuidado para não se queimar.

MANUTENÇÃO

Atenção: Sempre retirar da tomada elétrica o plugue (02) da panela e deixá-la 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 (04) e a tampa (03) na água. Usar uma esponja macia para limpá-los e enxugá-los bem.

Nota: Tomar cuidado para limpar totalmente a tigela com revestimento antiaderente (04) depois de ter usado sal de cozinha. Caso contrário poderá haver corrosão. Manusear a tigela com revestimento antiaderente (04) com cuidado. Nunca deformá-lo.

2. Usar um tecido umedecido para retirar partículas de alimento que estejam coladas ao corpo do aparelho (06).

3. Limpar o corpo do aparelho (06) com um pano embebido em detergente. Enxugar em seguida, removendo todo o detergente.

4. Manter o cordão elétrico (01), o plugue (02) 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 bem torcido. 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 vareta de bambu ou de madeira para limpá-la.

IMPORTANTE

Segue abaixo, algumas medidas aproximadas para preparar receitas com arroz.

Medidas de Arroz (Copo dosador)	Escala/Nível de água	Tempo para preparo* Minutos (Aproximadamente)
4	4	25-30
6	6	35-40
7	7	35-40

*O TEMPO DE PREPARO PODE VARIAR DEPENDENDO DOS INGREDIENTES ACRESCENTADOS NA RECEITA.

Exemplo de medida:
1 medida de arroz cru = 2 xícaras de arroz cozido

Copo dosador:
160 ml

Capacidade:
7 xícaras de arroz (cru)

Equivalência em litros de água:
•Nível 4 = 8 copos = 1280 l
•Nível 6 = 12 copos = 1920 l
•Nível 7 = 14 copos = 2240 l

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 **Britânia**
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 **Britânia**, 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.

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
2½ xícaras (chá) de água

Modo de preparo

Refogar, na Panela Elétrica de Arroz **Britânia**, a cebola e o alho no óleo quente. Acrescentar a água e esperar ferver. Acrescentar o arroz 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 rodelas
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 **Britânia** 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.

08

RECEITAS

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 **Britânia** 1 xícara de arroz integral com 2 xícaras de água e uma pitada de sal.

Tampar a Panela Elétrica de Arroz **Britânia** e deixar agir por aproximadamente 28 minutos.

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. Refogar no óleo a cebola até ficar transparente.

Juntar os legumes picados e refogar por 2 minutos, colocar o arroz e misturar bem, adicionar a água, a folha de louro e o sal. Tampar a Panela Elétrica de Arroz **Britânia** e cozinhar o arroz até secar bem a água.

05

RECEITAS

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 *muzzarella* picada
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

Após cozinhar o arroz na Panela Elétrica de Arroz **Britânia** (ver receita Arroz Tradicional), lavar a tigela com revestimento antiaderente e 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 **Britânia** 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.

RECEITAS

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 na Panela Elétrica de Arroz **Britânia** em óleo e acrescentar o tempero verde. Em seguida, acrescentar a 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

Na Panela Elétrica de Arroz **Britânia**, colocar o óleo e dourar o alho e a cebola. Juntar o arroz, a cenoura, a batata e a água. Deixar cozinhar até secar a água.

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