

Nº	MODIFICAÇÃO	VISTO	REG.	MDE.	POR	DATA
0	Arquivo Liberado	-	-		Edson	24-03-2008
1	Alterações diversas	-	-	000-00	Ari Junior	03-11-2008

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

12/08 336-05/00 072561 REV1

# BRITÂNIA



**Panela Elétrica de Arroz 2**

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. <b>Ari Jr</b>	DATA <b>03-11-2008</b>	TRATAMENTO	TOL. N ESPECIF.	ESCALA
VERIF. <b>Nei</b>	DATA <b>00-00-0000</b>	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
APROV. <b>Thamy</b>	DATA <b>00-00-0000</b>	<b>Panela Elétrica de Arroz 2</b>	<b>072561</b>	<b>1/1</b>
TÍTULO			NÚMERO	REV.
<b>Folheto de Instruções - User Manual</b>			<b>336-05/00</b>	<b>1</b>

## 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 2 **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 2 **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 2 **Britânia**.

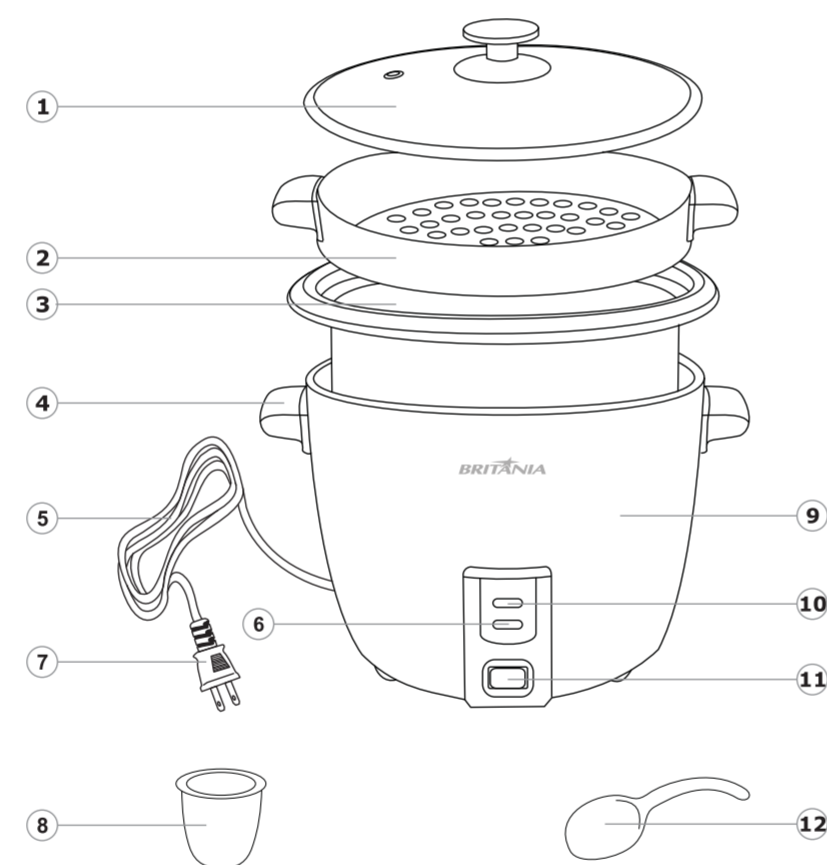
Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as recomendações a seguir**. O Manual de Instruções não deve ser descartado; ele deve ser guardado para eventuais consultas.

## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue 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 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.
- 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 Britânia*.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

### COMPONENTES

- |                                    |                                   |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Tampa em vidro temperado        | 7. Plugue                         |
| 2. Bandeja perfurada com alças     | 8. Copo dosador                   |
| 3. Tigela                          | 9. Corpo do aparelho              |
| 4. Alça laterais                   | 10. Luz indicadora de aquecimento |
| 5. Cordão elétrico                 | 11. Alavanca Cozinhar             |
| 6. Luz indicadora de funcionamento | 12. Espátula                      |



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 2 **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 2 **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 2 **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.**Ligar o plugue à tomada elétrica. A luz indicadora de aquecimento irá acender.

**2.**Colocar o arroz na tigela. 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 e adicionar água até o nível 6.

#### Notas:

Como estas marcas representam níveis padronizados, o usuário poderá variar a quantidade de água à sua escolha. Não esquecer de limpar e secar a superfície externa da tigela antes de colocá-lo dentro da panela.

Não retirar a tigela enquanto estiver cheio de água.

**3.**Pressionar a alavanca Cozinhar da panela para iniciar o cozimento.

**4.**Durante o cozimento do arroz, a luz indicadora de funcionamento ficará acesa.

**5.**Quando o arroz estiver cozido, a panela irá desligar automaticamente. A luz indicadora de funcionamento apagará e a luz indicadora de aquecimento irá acender. Deixar a tampa em vidro temperado fechada por mais de 10 minutos para que o arroz fique completamente cozido.

**6.**Retirar o plugue da tomada elétrica se não for necessário manter o arroz aquecido. Caso contrário, o arroz será conservado quente e a luz indicadora de aquecimento permanecerá acesa.

**7.**Bandeja perfurada com alças: 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 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.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

**Atenção:** Sempre retirar da tomada elétrica o plugue 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 e a tampa em vidro temperado na água. Usar uma esponja macia para limpá-los e enxugá-los bem.

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

**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 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 colher de madeira para limpá-la.

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

Tampar a Panela Elétrica de Arroz 2 **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 2 **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 mozzarella picada  
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

#### Modo de preparo

Após cozinhar o arroz na Panela Elétrica de Arroz 2 **Britânia** (ver receita Arroz Tradicional), lavar a tigela 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 2 **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.

06

## 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 2 **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 2 **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.

07