

Nº	MODIFICAÇÃO	VISTO	REG.	MDE.	POR	DATA
0	Arquivo Liberado	-	-	000-00	Edson	22-08-2008
1	Foi incluído uma tabela de TEMPOS PARA COZIMENTOS, página8	-	-	000-00	Edson	10-10-2008
2	Acrescentado receitas.	-	-	000-00	Ari Jr	26-05-2010

BRITANIA



Panela de Pressão Elétrica BP5L

Manual de Instruções
com Receitas

05/10 363-05/00 072683 REV.2



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

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

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Edson	DATA	22-08-2008	TRATAMENTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Luiz Carlos	DATA	22-08-2008			SEM ESCALA
APROV.	Daniel Kerr	DATA	22-08-2008	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
				Panela de Pressão	072683	1/1
				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				BRITANIA Folheto de Instrução / User Manual	363-05/00	2

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

**CERTIFICADO DE GARANTIA
ELETRORPORTÁTEIS**

BRITANIA
REDE NACIONAL
DE SERVIÇOS
AUTORIZADOS

Eletrorportáteis
GARANTIA LEGAL*: 90 Dias
GARANTIA ADICIONAL: 270 Dias
GARANTIA TOTAL**: 360 Dias

*A garantia legal é de 90 dias e tem seu início na data de aquisição do produto.

**A garantia total é a soma da garantia legal mais a garantia adicional.

Peças plásticas, acessórios, copos, jarras, terão apenas a garantia legal de 90 dias contra defeitos de fabricação.

A **Fabricante** solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A **Fabricante** garante seus produtos contra defeitos de fabricação durante o período estabelecido, contados a partir da data de entrega do produto expresso na nota fiscal de compra. Conforme modelo a seguir:

A **Fabricante** prestará serviços de Assistência Técnica, tantos os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados.

Em locais onde não haja Postos Autorizados, o produto deverá ser transportado, por conta e risco do consumidor, ao Posto Autorizado mais próximo. Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da primeira aquisição. Produtos que necessitam de serviço de instalação terão despesas e responsabilidades por conta do consumidor. O compromisso de garantia cessará caso:

- O produto seja examinado, adulterado ou consertado fora de Assistência Técnica Autorizada.
- Ocorra a utilização de peça ou componente não original.
- O produto seja ligado em tensão diferente daquela para qual foi projetado.
- O defeito seja decorrente de uso inadequado ou negligência do consumidor em relação às instruções do manual.
- Danos sejam causados por ação de agentes da natureza (enchentes, maresia, raios, etc.).
- O produto seja utilizado para fins não domésticos.
- Não sejam seguidas as recomendações de conservação, conforme manual.
- Ausência ou adulteração do número de série.

A Fabricante está constante processo de reestruturação de sua rede de postos autorizados para melhor atendê-lo. Por esse motivo, pedimos que antes de encaminhar o aparelho a um posto, verifique qual é posto autorizado mais próximo de você. A relação de postos autorizados está disponível para consulta no site: www.britania.com.br ou pelo fone: **0800 417644**.

Importado por : CNPJ 76.492.701/0007-42
Rua Dona Francisca, 12.340 - Bairro Pirabeiraba
Joinville - SC - CEP 89239-270
Insc. Est. 254.861.652 CNPJ: 76.492.701/0007-42
MADE IN P.R.C.

www.britania.com.br
ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
0800 417644

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Painela de Pressão Elétrica BP5L.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções;** o usuário deve guardá-lo para eventuais consultas.



Antes de ligar a Painela de Pressão Britânia é preciso verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do aparelho.

CUIDADOS

- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, o usuário deverá procurar a **Assistência Técnica Autorizada Britânia**.
- Sempre conectar o plugue do cordão elétrico a uma tomada aterrada.
- Para evitar acidentes, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar o aparelho.
- Manter o aparelho longe do alcance de crianças.
- Nunca deixar o aparelho sem supervisão se estiver conectado a uma tomada elétrica.
- Para se proteger contra choques elétricos, o usuário não poderá mergulhar o cordão elétrico nem o plugue em água ou em outro líquido.
- Para desligar o produto, retirar o plugue da tomada elétrica. Sempre desconectar segurando pelo plugue, o usuário nunca deve puxar pelo cordão elétrico.
- Retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e também antes de limpá-lo.
- O uso de acessórios não recomendados para uso com este aparelho poderá causar acidentes.
- Não deixar que o cordão elétrico fique pendurado na beirada de mesas, nos balcões, sobre outras superfícies e nem tocar superfícies quentes.
- Usar sempre a tigela com revestimento antiaderente original e não deixá-la vulnerável a choques nem a batidas.
- Não usar este aparelho 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 livre de fragmentos o espaço entre a tigela com revestimento antiaderente e a placa de aquecimento (resistência). Caso contrário o aparelho não irá funcionar corretamente e, em casos mais graves, seus componentes poderão queimar.
- Não inclinar a tigela com revestimento antiaderente. Se isso acontecer, o fundo não estará em contato com a placa de aquecimento e suas resistências irão se queimar.
- Não utilizar o aparelho para fins diferentes dos previstos neste Manual de Instruções.
- Após o término do preparo aguardar a saída do vapor antes da abertura da tampa. Tomar cuidado com a liberação do vapor pois o mesmo em altas temperaturas pode provocar queimaduras.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, jamais tentar consertar o produto em casa. Caso necessário, o usuário deverá levá-lo à **Assistência Técnica Autorizada**.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

02

PROBLEMAS / CAUSAS / SOLUÇÕES

Problema	Causa	Solução
• A lâmpada de funcionamento não acende.	• Não há alimentação elétrica.	• Verificar se há corrente elétrica na casa. • Verificar se o plugue não está frouxo na tomada elétrica. • Certificar-se de ter ligado a panela.
• A tampa não fecha corretamente.	• O anel de vedação não foi instalado corretamente. • A trava está bloqueada pelo pino de segurança.	• Reinstalar corretamente o anel de vedação. • Empurrar o pino com as mãos.
• A tampa não abre.	• A trava de segurança está bloqueada. • O pino da trava de segurança não desceu depois da liberação da pressão.	• Liberar o vapor para redução da pressão interna da panela. • Pressionar para baixo o pino da trava manualmente.
• A escapamento de ar pela borda da tampa.	• A tampa não foi bem fechada. • O anel de vedação não foi instalado. • Alimentos colados no anel de vedação. • Anel de vedação gasto.	• Fechar novamente a tampa, travando-a bem. • Instalar o anel de vedação. • Limpar o anel de vedação. • Substituir o anel de vedação.
• Ar saindo pela válvula.	• Alimentos colados no anel da válvula. • O anel da válvula está gasto.	• Limpar o anel de vedação da válvula. • Substituir o anel da válvula.
• A válvula para o controle da pressão não sobe.	• A válvula para controle da pressão está na posição "0". • Quantidade insuficiente de alimento ou de água.	• Colocar na posição "0". • Colocar as quantidades corretas no recipiente interno.
• O timer não inicia a contagem.	• A válvula para controle da pressão está na posição "0". • A temperatura não atingiu o valor correto.	• Colocar na posição "0". • Ver se o aparelho está ligado corretamente e aguardar que a temperatura atinja o valor ideal. • Ver se a tampa está corretamente fechada.
• Os alimentos ficam crus ou muito duros.	• O tempo de funcionamento programado foi muito curto. • Resíduos entre o recipiente interno e a placa de aquecimento. • Distorção (amassados) do recipiente interno ou da placa de aquecimento.	• Ajustar o tempo de cozimento. • Verificar e limpar os resíduos. • Levantar a panela a uma Assistência Técnica Autorizada Britânia .
• A panela não conserva os alimentos quentes. • Choques elétricos ao tocar na panela.	• Panela ligada incorretamente. • Maus contatos ou falha na isolamento.	• Verificar se a panela está ligada corretamente. • Levantar a panela a uma Assistência Técnica Autorizada Britânia .

RECEITAS

Macarrão à Moda da Casa

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 500 g de carne moída
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (chá) de alho picado
- 500 ml de molho de tomate temperado
- 4 copos de água
- 1 cubo de caldo de carne
- 1 pacote de macarrão tipo penne
- 1 lata de creme de leite (opcional)

Coloque o óleo e a carne na Panela de Pressão, ligue na Posição 5 e deixe fritar.

Tempere com sal, pimenta-do-reino e alho.

Acrescente o restante dos ingredientes, exceto o macarrão. Deixe ferver.

Em seguida, jogue o macarrão, tampe a panela e deixe cozinhar por 5 minutos sob pressão.

Para o preparo desta receita, você deve deixar a panela esfriar sozinha.

Sugestão: acrescente o creme de leite depois de pronto.

26

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

1. Dispositivo de segurança para o controle da pressão. Durante o funcionamento, se a pressão de cozimento ultrapassar o limite pré-determinado, a válvula de controle da pressão atuará liberando o excesso de vapor, mantendo a pressão dentro dos limites desejados.

2. Dispositivos de segurança para a abertura e fechamento da tampa. Se a tampa não estiver hermeticamente fechada não haverá formação de pressão. Assim como a tampa não poderá ser aberta enquanto houver pressão dentro da panela.

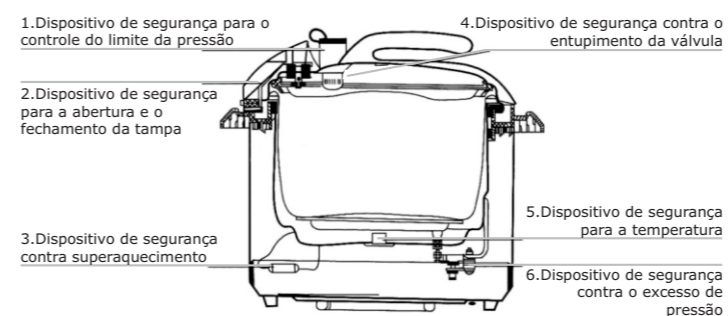
3. Dispositivo de segurança contra superaquecimento. A panela se desligará automaticamente em caso de superaquecimento do aparelho ou se não houver alimentos dentro do recipiente da panela.

4. Dispositivo de segurança contra o entupimento da válvula. Este dispositivo mantém a válvula livre de bloqueios, evitando o acúmulo de alimentos.

5. Dispositivo de segurança para a temperatura. A panela desligará automaticamente se a temperatura de cozimento atingir o seu limite. Neste caso, após algum tempo, o aparelho voltará a funcionar automaticamente.

6. Dispositivo de segurança contra o excesso de pressão. Quando os controles de temperatura e de pressão não funcionarem corretamente ou se a pressão atingir o seu limite máximo, este dispositivo será automaticamente ativado e a válvula soltará automaticamente a pressão.

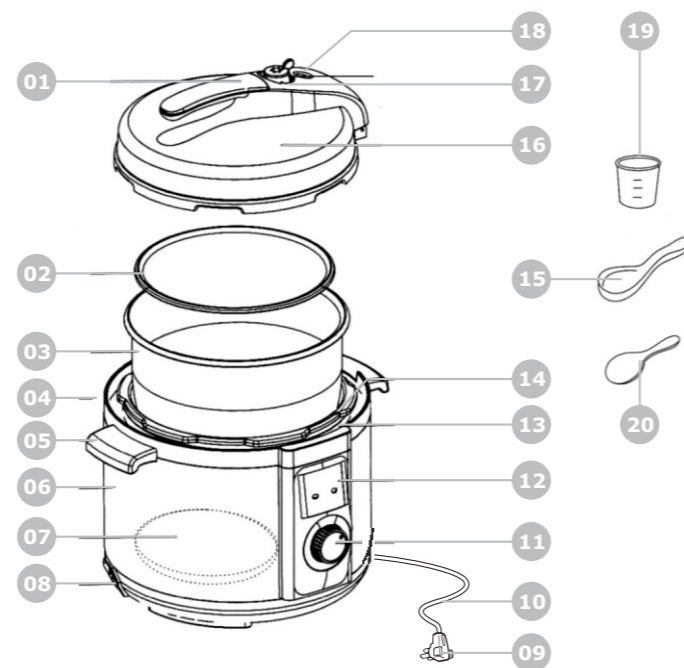
Depois de cada utilização, a panela desligará automaticamente e entrará no modo de aquecimento (luz amarela).



03

COMPONENTES

- | | |
|------------------------------------|---|
| 01. Alça da tampa | 11. Chave para programar o tempo de funcionamento (timer) |
| 02. Anel de vedação | 12. Painel de controle |
| 03. Recipiente interno | 13. Anel superior |
| 04. Coletor de umidade (gotículas) | 14. Recipiente externo |
| 05. Alça | 15. Concha |
| 06. Corpo do aparelho | 16. Tampa |
| 07. Placa de aquecimento | 17. Válvula para controle da pressão |
| 08. Base do aparelho | 18. Trava de segurança |
| 09. Plugue | 19. Copo medida |
| 10. Cordão elétrico | 20. Colher (espátula) |



04

RECEITAS

Macarrão de Panela de Pressão

Ingredientes

- 1 litro de água
- 2 cubos de caldo de galinha
- 4 colheres de sopa de margarina
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de molho de tomates pronto
- 1 lata de atum
- 1 pacote de macarrão tipo *penne*

Modo de Fazer:

Coloque todos os ingredientes na panela, misture bem. Tampar e posicionar o seletor de tempo em 5 minutos.

Sugestão:

Arrume em refratário: a primeira camada de macarrão, depois mussarela, outra de macarrão, polvilhe parmesão o ou ricota defumada. Sirva em seguida.

25

RECEITAS

Moela de Frango

Ingredientes

2 kg de moela de frango
8 maçãs (4 vermelhas e 4 verdes)
1 vidro de palmito
1 lata de creme de leite light com soro
1 maço de manjeriço (usar a metade)
1 maço de cebolinha
1 maço de salsinha
3 cebolas de cabeça médias
3 dentes de alho
300 g de uvas passas brancas sem caroços
4 tabletes de caldo de galinha

Modo de Preparo

Limpar as moelas passá-las em água quente com vinagre, ficar por 15 minutos de molho.

Picar cada moela em dois pedaços e passar na água fria, escorrer e separar.

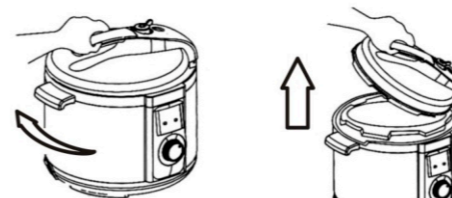
Picar as maçãs e o palmito em cubos maiores. Separar, picar salsa, cebolinha e o manjeriço, separar. Colocar panela de pressão no fogo, com 4 colheres de sopa de óleo de milho, adicionar as cebolas de cabeça picadinha, no óleo até dourar, a seguir colocar o alho socado, quando estiver tudo dourado, afogar as moelas dourá-las bem afogadinhos e a seguir colocar 700 ml de água com 4 tabletes de caldo de galinha, misturar e tampar a panela para cozimento durante 30 minutos. Abrir a panela e ver se estão macias e verificar o tempero de sal. Se estiverem cozidas desmanchar num pouco do caldo, já frio 2 colheres de sopa rasa de amido de milho e acrescentar as moelas. Por último colocar as maçãs, o palmito, as uvas passas até as maçãs ficarem al dente, acrescentar a salsa, a cebolinha, manjeriço, e na hora de servir colocar o creme de leite.

Guarnição: arroz branco e batata palha.

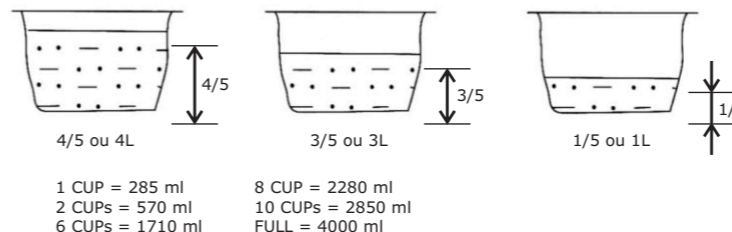
24

FUNCIONAMENTO

1. Abertura. Segurar a tampa pelo seu cabo, girá-la no sentido anti-horário até o fim e levantá-la.

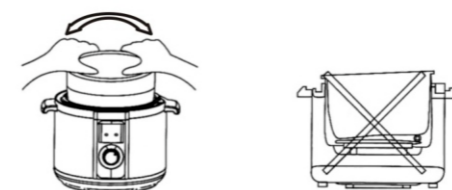


2. Retirar o recipiente interno do aparelho e colocar o alimento dentro do mesmo. Manter o alimento e a água abaixo de 4/5 do nível máximo. Para alimentos que crescem durante o cozimento, não se pode ultrapassar 1/5 do nível máximo do recipiente. Nota: nunca lavar arroz no recipiente interno da panela. Evitar arranhar ou riscar o revestimento do recipiente interno.



3. Enxugar e limpar bem o recipiente e a placa de aquecimento. Não deverá haver resíduos de alimentos ou líquidos na parte exterior do recipiente ou sobre a placa de aquecimento. Depois de colocar o recipiente, ajustá-lo bem para garantir um contato perfeito com a placa de aquecimento.

Nota: Não ligar o aparelho sem alimentos dentro do recipiente da panela.

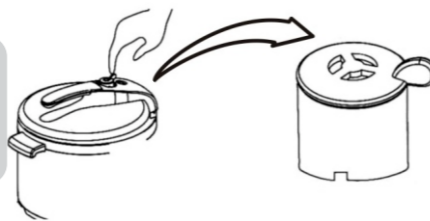


05

4. Para fechar a tampa. Certificar-se de que o anel de vedação esteja bem instalado na tampa. Se necessário, ajustar o anel de vedação, fazendo-o tocar simetricamente na borda da tampa. Segurando a tampa pelo seu cabo, girá-la no sentido horário até fixá-la completamente no corpo do aparelho.

5. Colocar a válvula para o controle do limite da pressão na posição "O".

! Ao liberar a pressão da panela, tomar cuidado com o vapor liberado pela válvula de controle da pressão. O vapor pode causar queimaduras em contato direto com a mão.



6. Conectar o plugue ao aparelho e em seguida na tomada elétrica e a outra extremidade do cordão elétrico no aparelho. A lâmpada vermelha acenderá.

7. Escolher o modo de funcionamento em função do tipo de alimento que deseja preparar. Girar a chave para programar o tempo de cozimento (*timer*) no sentido horário. A panela começará a aquecer. Depois de algum tempo, haverá pressão dentro do recipiente interno. A trava de segurança levantará, bloqueando a tampa. A partir desse momento a tampa não poderá mais ser aberta. Não forçar a tampa, para abri-la é necessário desligar o aparelho, liberar o vapor e aguardar até que a pressão interna diminua.

Nota: Durante o funcionamento, a válvula para o controle de pressão deverá estar na posição "O". Caso contrário, a válvula deixará escapar vapor, fazendo com que a panela não atinja a pressão desejada.

RECEITAS

Galinha Atolada

Ingredientes

1 galinha média
2 dentes de alho
Sal a gosto
pimenta a gosto
1/2 folha de louro
2 galhos de segurelha
2 folhinhas de manjeriçã fresco ou o dobro secas
2 colheres (sopa) de vinagre

Para Refogar

3 colheres (sopa) de óleo
1 cebola grande picada
1 dente de alho
2 tomates grandes picados
800 g de mandioca cozida
Coentro picado a gosto

Modo de Preparo

Tempere a galinha três horas antes de refogar. Ligue a panela de pressão na posição 5 e quando estiver quente, junte o óleo. Coloque a galinha para refogar, sem os temperos (reserve-os). Quando estiver começando a dourar, junte a cebola, o alho e deixe e refogue. Coloque o tomate picado, refogue mais um pouco e junte o tempero em que a galinha ficou de molho. Cubra com água e feche a panela de pressão. Cozinhe por 30 minutos. Quando a galinha estiver macia, junte a mandioca.

Acrescente mais água, se necessário.

Deixe por uns 10 minutos sem a tampa, até que a mandioca derreta, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo. Não esqueça de acertar o sal. Por último, junte o coentro picado e desligue o fogo.

Sirva com arroz branco.

RECEITAS

Picanha ao Molho de Laranja

Ingrediente

1 ½ kg de picanha
1 colher (sopa) de sal com cheiro verde
1 colher (chá) de manteiga
3 dentes de alho picados
500 ml de suco de laranja
2 cebolas medias inteiras com cravo nas pontas
2 folhas de louro
1 pitada de noz moscada
1 pitada de açúcar
1 colher (sopa) de amido de milho
Pimenta a gosto

Modo de Preparo

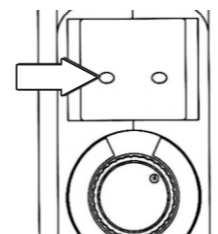
Tempere a carne (deixar a picanha no tempero no mínimo 12 horas antes do preparo). Na panela de pressão com o seletor de tempo na posição 5, coloque a manteiga, o alho picadinho e a picanha, deixando que ela doure primeiro do lado da gordura.

Vire a picanha com a gordura para cima, coloque o suco de laranja, as cebolas, o louro, a noz moscada, a pitada de açúcar e a pimenta a gosto. Deixe cozinhar por 20 minutos sem a tampa e verifique o tempero e deixe cozinhar por 20 minutos. Retire da panela a picanha inteira e coloque em um recipiente apropriado.

Com o caldo restante, coloque o amido dissolvido em um pouco de água e deixe ferver. Jogue o molho de laranjas por cima.

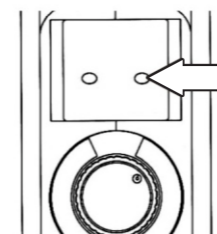
Sugestão:

Decore o recipiente com farofa e abacaxi dourado no açúcar.



8. Ao atingir a temperatura e a pressão previamente programada, a lâmpada de funcionamento (vermelha) irá apagar e a lâmpada de aquecimento (amarela) irá automaticamente acender. Neste momento o *timer* iniciará a contagem do tempo até atingir a posição zero encerrando o tempo de cozimento. Após finalizado o preparo a lâmpada de aquecimento permanecerá acesa, indicando que a panela está em modo de aquecimento.

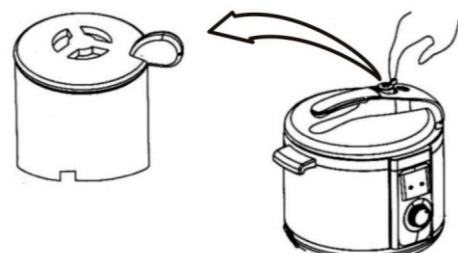
Importante: O *timer* só inicia a contagem do tempo após a panela atingir a temperatura de cozimento. Este intervalo de tempo demora em média 30 minutos.



•Durante o funcionamento, a placa de aquecimento irá desligar e ligar automaticamente para manter constante a pressão dentro do recipiente.

•Nos intervalos que a panela volta ao modo de funcionamento (lâmpada vermelha) o *timer* é interrompido e retornará a contagem quando a panela atingir novamente a temperatura ideal (lâmpada amarela.)

9. Antes de remover o alimento, retirar o cordão elétrico da tomada elétrica. Em seguida girar a válvula de controle do limite da pressão para a posição "☁" para reduzir a pressão interna até que a trava da tampa seja liberada.



⚠ Ao liberar a pressão da panela, tomar cuidado com o vapor liberado pela válvula de controle da pressão. O vapor pode causar queimaduras em contato direto com a mão.

- Para alimentos muito viscosos como, por exemplo mingaus, a pressão deverá ser liberada depois de que a panela tenha esfriado normalmente. Caso contrário, o alimento poderá espirrar pelo orifício da válvula.
- O tempo de cozimento deverá ser programado em função do tipo de alimento e da sua experiência pessoal. Caso o alimento não esteja suficientemente cozido após o preparo, recolocar o aparelho em funcionamento até atingir o ponto desejado.
- Depois do preparo e após a liberação da trava de segurança da tampa, será necessário deixar sopas e mingaus dentro da panela por mais 3-5 minutos para obter um sabor mais acentuado.

TEMPOS PARA COZIMENTOS

Arroz	10 minutos
Carne	15 minutos
Mingau	20 minutos
Sopa	25 minutos
Feijão e Ensopado	30 minutos

Nota: O timer só realiza a contagem do tempo, no momento que a panela atingir a temperatura e pressão ideal (quando a luz indicadora amarela está acesa). Desta forma, os tempos mostrados na tabela acima referem-se ao período de funcionamento nesta condição.

RECEITAS

3 batatas médias
 3 cenouras média
 2 linguiças calabresas
 2 cebolas em rodelas
 5 dentes de alho amassados
 Óleo para refogar
 1 colher (chá) de colorífico
 Sal a gosto
 Salsinha picada e ovo cozido para a guarnição.
 Azeitonas (opcional) - para decorar

Modo de preparo

1ª ETAPA: Deixe o grão de bico de molho, de véspera. Cozinhe o grão de bico em 6 copos de água, na panela de pressão por 15 minutos - Reserve.

2ª ETAPA: Afervente a dobradinha, para tirar a gordura, e escorra. Coloque a dobradinha na panela de pressão, acrescentando as pimentas, os cravos, o louro, o cominho, os tomates e o sal.

Cozinhe a dobradinha na panela de pressão, com água suficiente para cobrir por 15 minutos.

3ª ETAPA: Na panela de pressão coloque o seletor de tempo na posição 5, refogue o alho e a cebola. Quando a cebola estiver transparente, refogue a linguiça. Acrescente a dobradinha com a água do cozimento. Acrescente o grão de bico com água do cozimento. Acrescente o colorífico. Acrescente a cenoura e as batatas. Cozinhe por 10 minutos até a cenoura e batatas ficarem macias. O caldo deve ficar suculento. Se estiver o caldo ralo, deixe cozinhar mais um pouco.

Sugestão:

Coloque o cozido em cumbucas individuais, ou em uma sopeira. Decore com ovos cozidos cortados em quatro e polvilhados com salsinha picada.

Pode também decorar com azeitonas.

Sirva com arroz branco.

RECEITAS

Lagarto Gratinado

Ingredientes

- 1 pedaço de lagarto de aproximadamente 1½ kg
- 2 cubos de caldo de carne
- 2 folhas de louro
- 3 cebolas grandes picadas
- 3 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 2 copos de champignons picados em fatias
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- salsa picadinha a gosto

Modo de preparo

Coloque na panela de pressão a carne, dois dos cubos de caldo, as folhas de louro, e 3 ½ copos de água. Feche e deixe cozinhar de 30 minutos. Retire a carne, reservando o caldo do cozimento. Quando a carne amornar, corte em fatias finas.

Coloque num refratário e reserve. Na panela de pressão, com o seletor na posição 5, doure as cebolas fatiadas na manteiga, até que amacie, junte os cogumelos e a farinha, mexendo bem.

Junte o caldo reservado e mexa até engrossar. Coloque a salsa. Cubra a carne com o molho e leve ao forno pré-aquecido por 15 minutos.

Sirva quente com purê de batata e ervilhas na manteiga.

Dobradinha

Ingredientes

- 1 copo de grão de bico
- 6 copos de água
- 1 kg de dobradinha bem lavada e picada em tirinhas
- 6 grãos de pimenta do reino
- 6 cravos inteiros
- 3 folhas de louro
- 1 colher (chá) de cominho
- 2 tomates

20

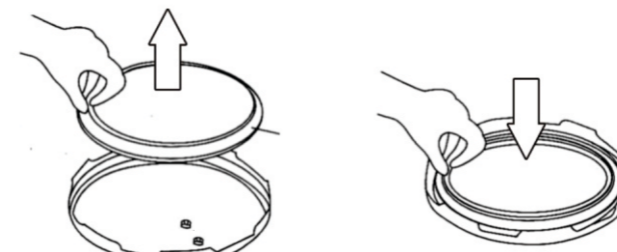
LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar a panela.

2. Depois de preparar o alimento, retirar o recipiente interno. Usar um detergente neutro e uma esponja macia para lavar o recipiente. Depois de lavar, secá-lo bem.

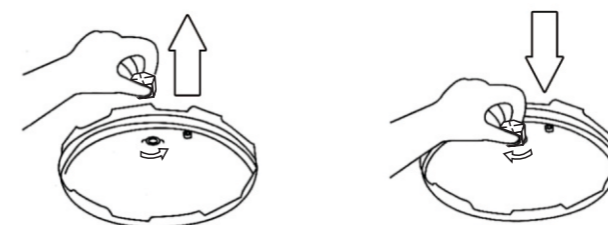
3. Limpar a superfície interna da tampa e enxugá-la. A parte interna da tampa compreende: o anel de vedação, a válvula para controle da pressão, a válvula para evitar entupimento por alimentos e a trava da tampa.

• Limpeza do anel de vedação: retirar o anel de vedação da tampa de alumínio, puxando-o para cima. Depois de limpar, instalá-lo de novo na tampa, verificando se o espaço entre o anel e a tampa está simétrico.



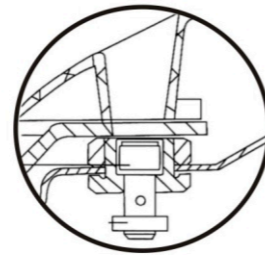
• Limpeza da válvula para evitar o entupimento por alimentos:

Retirar a válvula rosqueando-a no sentido anti-horário e após efetuar a limpeza, a mesma deve ser rosqueada firmemente no sentido horário.

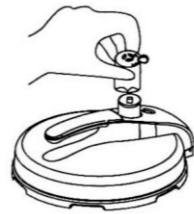


09

- Limpeza da trava da tampa: mover a trava para cima e para baixo com a mão e limpar os resíduos acumulados sobre o anel de silicone com água.



- Limpeza da válvula para o controle da pressão: puxar para cima esta válvula, limpá-la e colocá-la novamente sobre sua base.



- 4.Retirar o coletor de umidade, lavá-lo com água e enxugá-lo bem com um tecido seco antes de colocá-lo de volta na panela.

- 5.Não respingar água ou outros líquidos no corpo do aparelho.

- 6.Para proteger o revestimento do recipiente interno, não usar objetos metálicos ou ásperos na sua limpeza.

- 7.Enxugar bem a panela e retorná-la à sua embalagem. Guardá-la num local seco se não for usá-la.

- 8.Depois de preparar os alimentos, empurrar a válvula para controle da pressão para baixo, retirar o excesso de água e secar bem.

Nota: O interior da panela (placa de aquecimento) deve ser limpo apenas com um pano umedecido. Jamais derramar água no interior da panela sem o recipiente instalado.

RECEITAS

Costela

Ingredientes

- 2 kg de costela bovina
- Óleo
- 2 tomates em pedaços grandes
- 1 cebola em pedaços grandes
- Sal a gosto
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 folha de louro
- 1/2 copo de vinho tinto seco
- 1 cenoura descascada cortada em rodela
- 4 batatas descascadas em pedaços grandes
- Colorante alimentar (opcional)
- Ervilhas

Modo de Preparo

Corte a costela em pedaços, retirando o excesso de gordura e tempere com sal.

Na panela de pressão, aqueça o óleo na posição 5 e acrescente os pedaços de costela, juntamente com a cebola e o caldo de carne, e deixe refogar. Acrescente a folha de louro e o vinho tinto e 1 copo de água. Coloque o tomate. Tampe a panela de pressão e selecione 25 minutos. Espere esfriar, destampe a panela e reserve os pedaços de costela.

Passo o molho que está na panela por uma peneira. Volte o molho peneirado para a panela de pressão. Acrescente as batatas, as cenouras, as ervilhas e o colorante. Tampe a panela de pressão e deixe cozinhar por 5 minutos. Acrescente a costela que estava reservada deixar na posição 5 sem tampar a panela para reduzir o caldo. Sirva em seguida.

RECEITAS

Ensopado de Carne e Cenoura

Ingredientes:

2 colheres (sopa) óleo
1 dente de alho (amassado)
1 cebola média picada
1/2 Kg de acém ou músculo (em pedaços)
3 cenouras médias (em rodela)
2 copos de vinho tinto seco
2 caldos de carne
2 folhas de louro

Modo de Preparo:

Na panela de pressão, esquente o óleo na posição 5. Doure o alho e a cebola até que a cebola fique macia. Acrescente a carne e cozinhe até ficar bem dourada. Então, acrescente as cenouras cortadas em rodela, os caldos de carne, os louros e o vinho. Tampe a panela e cozinhe por 30 minutos. Após o tempo determinado, desligue a panela e aguarde diminuir a pressão. Retire a tampa e sirva em seguida.

CUIDADOS ESPECIAIS

1. Para se evitar que a tampa fique frouxa, sempre transportar a panela segurando pelos seus pegadores laterais. Nunca carregá-la segurando pelo cabo da tampa.
2. Usar a panela observando as instruções contidas neste manual. É estritamente proibido limpar a panela com solventes, substâncias inflamáveis. Evitar que água ou líquidos penetrem no interior do aparelho.
3. Usar esta panela com cuidado. Não usar um anel plástico de vedação para substituir o anel original. Não usar um anel de tensão para aumentar a pressão.
4. A tampa e o dispositivo para evitar o entupimento deverão ser limpos com frequência. Manter em bom estado a válvula para o controle da pressão e a trava da tampa.
5. Não tentar abrir a tampa, forçando-a, antes do desbloqueio. Esperar que a trava caia.
6. Nunca colocar objetos sobre a válvula para o controle da pressão.
7. É proibido usar tecidos para preencher o espaço entre o recipiente interno e a tampa.
8. O recipiente é revestido por uma película antiaderente. Para não arranhar esta camada protetora, só usar utensílios de madeira ou de plástico. O recipiente interno não deverá ser utilizado com outras panelas elétricas. Também não usar outros recipientes com esta panela.
9. Não aproximar o rosto ou as mãos da panela quando a válvula de proteção estiver soltando vapor. Para se evitarem queimaduras, não tocar na tampa durante o funcionamento da panela.
10. Esta panela não deverá ser utilizada por crianças ou por portadores de deficiências. Manter sempre este equipamento longe do alcance de crianças.
11. Se a panela não funcionar corretamente, retirar imediatamente o plugue da tomada e entrar em contato com o SAC (sistema de atendimento ao consumidor). Nunca tentar desmontar a panela. Além disso, nunca tentar instalar outros componentes elétricos ou eletrônicos na panela. Isto isentará o fabricante de qualquer responsabilidade.
12. Se o cordão elétrico estiver danificado, o usuário deve mandá-lo substituir em um posto de *Assistência Técnica Autorizada Britânia*.

RECEITAS

Costela Especial

Ingredientes

1 Kg de costela bovina
2 cebolas grandes
2 tabletes de caldo de carne
250g de bacon em tiras

Modo de preparo

Cubra totalmente o fundo da panela de pressão elétrica com o bacon em tiras. Coloque a costela cotada em pedaços com o osso para baixo.

Por cima, espalhe as cebolas cortadas em anéis e por último o caldo de carne.

Tampe a panela e selecione 30 minutos no timer.

Após finalizar o tempo selecionado, aguarde a redução da pressão e sirva a seguir.

Lombo à Brasileira

Ingredientes

1 Kg de lombo de porco,
1 cebola cortada em anéis
2 dentes de alho picados
Suco de 1 limão
1 colher (chá) de colorau
1 colher (chá) de sal
Pimenta-do-reino a gosto
120 ml de óleo
150g de bacon

Modo de preparo

Tempere o lombo com cebola, alho, suco de limão, colorau, sal e a pimenta-do-reino. Deixe pegar gosto por 1 hora. Aqueça bem o óleo na panela de pressão elétrica e refogue o lombo até ficar corado com os temperos, acrescentando o bacon e 1 copo de água quente para formar vapor. Feche a panela e ajuste o timer para 10 minutos. Após o término do tempo, aguardar até que a panela perca a pressão. Retirar o lombo e colocar sobre uma travessa com o molho.

12

RECEITAS

Carne Assada com Batatas

Ingredientes

500g de lagarto ou coxão mole
1kg de batatas cozidas e cortadas ao meio
2 cebolas picadas
2 dentes de alho picados
1 copo de molho shoyu
1 copo de conhaque
Azeite a gosto
Salsa picada, pimenta e sal a gosto
1 colher (sopa) de vinagre

Modo de Preparo

Tempere a carne com o sal, pimenta, salsa, vinagre, um pouco de azeite, o alho amassado e deixe em uma vasilha por 4 horas na geladeira.

Na panela de pressão elétrica, coloque a peça de carne com um fio de azeite no fundo.

Tampe a panela, deixe fritar por dez minutos, abra a panela, vire a carne, repita a operação até que a carne esteja toda dourada. Preste atenção para não deixar queimar a carne;

Se for preciso, coloque um pouco de água na panela. A seguir, acrescente a cebola, o alho picado e deixe fritar mais um pouco. Coloque o shoyu, o conhaque e água na altura da metade da peça de carne. Corrija o sal. Tampe a panela e quando começar a apitar deixe em fogo bem baixo por 20 minutos. Deixe sair todo o vapor, tire a peça de carne e entre com as batatas no molho, deixe ferver até que elas tomem cor.

Sugestão:

Se quiser, pode engrossar o molho com um pouco de amido de milho. Dissolva o amido em 1/2 copo de água e acrescente ao molho, mexendo até tomar a consistência desejada.

Sirva com arroz branco.

17

RECEITAS

Maminha na Cebola

Ingredientes

1 maminha (aproximadamente 2Kg)
4 cebolas médias
2 caldos de carne
1 colher de óleo

Creme

1 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 lata de milho verde
Noz moscada (opcional)
3 copos de leite
Sal à gosto

Modo de fazer

Coloque a maminha na panela de pressão.
Sobre ela, acrescente as cebolas fatiadas em rodelas e os caldos de carne.
Tampe a panela e selecione 30 minutos.
Desligue a panela e espere a pressão diminuir. Abra a tampa, retire a carne em um recipiente apropriado, a seguir, fatie e regue com o caldo formado pelo seu cozimento. Decore com creme de milho.

Creme de milho

Derreta a manteiga em uma panela e junte a farinha. Misture para se agregarem. Coloque o leite aos poucos, sempre mexendo. Adicione nos moscada, sal e o milho verde. Cozinhe por aproximadamente 5 minutos.

16

RECEITAS

Bifes à rolê

Ingredientes

6 bifes de alcatra (aproximadamente 150g cada)
sal e pimenta-do-reino a gosto
12 pedaços de vagem (aproximadamente 8 cm cada)
12 palitos de cenoura (aproximadamente 8 cm cada)
2 colheres (sopa) de óleo
1 cebola pequena picada
2 tabletes de caldo de carne
120ml de molho inglês
1 colher (sopa) de farinha de trigo
120ml de água
1 vidro pequeno de champignons em conserva, cortados em lâminas

Modo de preparo

Tempere os bifes com sal e pimenta-do-reino. Recheie cada bife com 2 pedaços de vagem e 2 palitos de cenoura. Enrole e espete com um palito.
Na panela de pressão, aqueça o óleo, frite a cebola, junte os bifes e frite por igual. Acrescente o caldo de carne e o molho inglês, feche a panela e deixe cozinhar sob pressão por 7 minutos. Abra a panela, junte a farinha de trigo dissolvida em 120ml de água e mexa até engrossar (cerca de 4 minutos).
Adicione os champignons. Mexa bem e deixe ferver por 1 minuto.
Sirva com arroz branco.

Sugestão:

Pode-se trocar o recheio de vagem com cenoura por linguiça ou pedaços de bacon.

13

RECEITAS

Strogonoff

Ingredientes

1/2 quilo de alcatra cortada em bifés
1 pacote de sopa de cebola
1 xícara (chá) de purê de tomates
2 colheres (sopa) de conhaque ou uísque
3 colheres (sopa) de *ketchup*
1 colher de sopa de mostarda
3 copos de água

Modo de Preparo:

Coloque todos os ingredientes na panela de pressão. Coloque os 3 copos de água. Tampe a panela. Cozinhe 10 minutos.
Após o término do tempo, desligue a panela e aguarde a pressão diminuir.

Sugestão:

Se preferir, coloque, depois de cozido, 1/2 lata de creme de leite,
Pode usar também champignons, mas acrescente depois de cozido.
Sirva com um purê de batatas e/ou arroz.

RECEITAS

Carne de panela

Ingredientes

40ml de óleo
1 dente de alho picado
1 cebola média picada
700g de coxão duro cortado em bifés
2 colheres (chá) de sal
1 tomate
½ pimentão verde
1 colher (sopa) de extrato de tomate
3 copos de água quente
1 colher (sopa) de salsa picada

Modo de preparo:

Na panela de pressão elétrica, coloque o óleo e posicione o seletor de temperaturas na posição 5 para aquecer. Junte o alho e a cebola, e refogue por 3 minutos, ou até dourarem. Acrescente a carne e frite por 10 minutos, ou até mudar de cor.

Adicione sal, tomate, pimentão, extrato de tomate e água, tampe a panela e deixe cozinhar por 30 minutos. Desligue a panela e espere a pressão diminuir.

Junte a salsa, misture e sirva em seguida.