

Nº	MODIFICAÇÃO	VISTO	REG.	MDE.	POR	DATA
0	Liberação	-	-	057-08	Ari Jr.	16-10-2008

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





Panela Elétrica de Arroz PA3

Manual de Instruções e Livro de Receitas

10/08 372-05/00 073303 REV0

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

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

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

PROJ.	DATA	MATERIAL	QUANTIDADE	
DES. Ari Jr.	DATA 16-10-2008	TRATAMENTO	TOL. N ESPECIF.	ESCALA
VERIF. Nei	DATA 00-00-0000	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
APROV. Daniel	DATA 00-00-0000	Panela Elétrica de Arroz PA 3	073303	1/1
TÍTULO			NÚMERO	REV.
Folheto de Instruções - User Manual			372-05/00	0

INTRODUÇÃO

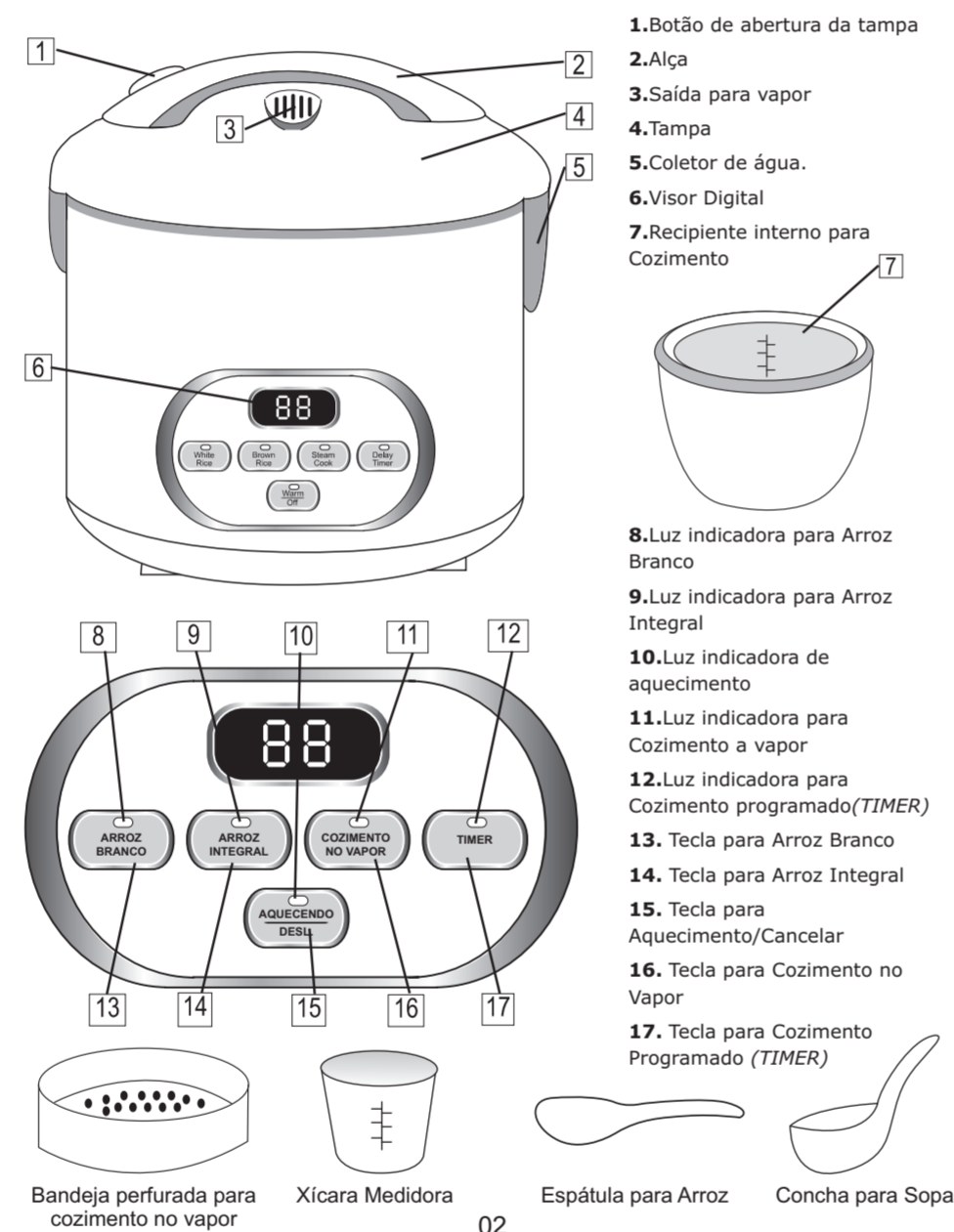
Parabéns pela escolha da Panela Elétrica de Arroz PA3 **Britânia**.

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 com revestimento antiaderente e antes de limpá-la.
- Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou perto de superfícies aquecidas.
- Usar sempre a tigela com revestimento antiaderente 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 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 com revestimento antiaderente e a placa de aquecimento (resistência). Caso contrário a panela não irá funcionar corretamente, em casos mais graves, seus componentes poderão queimar.
- Não inclinar a tigela com revestimento antiaderente. 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



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.
 Em uma panela separada, aquecer o azeite e dourar a cebola. Colocar o refogado na Panela Elétrica 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 o aparelho quando os camarões estiverem cozidos e o arroz ficar cremoso.
 Acrescentar a manteiga, o queijo parmesão e a salsa picada. Servir em seguida.

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
- 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
- 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 o sal, a pimenta e a salsa. Misturar bem e servir.

10

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 sabão e água morna. Enxaguar bem e secar completamente.
 4. Retirar o recipiente interno da panela e lavá-lo com água morna e sabão. 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 a base da panela, seu cordão de alimentação ou o seu plugue em água ou outros líquidos.

PARA COZINHAR ARROZ.

1. Retirar o recipiente para cozimento de dentro da panela
 2. Usando a xícara medidora fornecida com o aparelho, medir e acrescentar o arroz (cru) no recipiente antiaderente. Uma medida corresponde a uma xícara cheia até a borda.
 3. Lavar o arroz no recipiente até que a água fique bem clara.
 4. Preencher com água o recipiente até o nível marcado pelo número correspondente a quantidade de xícaras de arroz colocadas anteriormente.
- Exemplo:* Se o consumidor colocar 6 xícaras de arroz (cru) no recipiente antiaderente, então deve-se completar com água até a marcação indicada pelo número 6 (CUP).
5. Recolocar o recipiente no interior da panela. Tomar cuidado para que o recipiente fique bem encaixado, garantindo uma boa transferência de calor entre a placa de aquecimento e o fundo do recipiente.
 6. Abaixar a tampa até que fique bem fechada ouvindo um "clac" e inserir o plugue de alimentação na tomada.
 7. Para dar início ao cozimento, pressionar a tecla "ARROZ BRANCO" ou "ARROZ INTEGRAL", dependendo do tipo de arroz a ser preparado. A luz indicadora de cozimento correspondente irá acender.
- Nota:** Se desejar preparar arroz do tipo Parboirizado, utilizar a função "ARROZ BRANCO".
8. Assim que o arroz estiver pronto, o aparelho passará automaticamente do modo cozimento para o modo de aquecimento. Neste momento a luz indicadora de aquecimento ficará acesa indicando que o aparelho está mantendo o alimento aquecido.
 9. Retirar o plugue da tomada para desligar o aparelho.

IMPORTANTE:

- Caso não deseje desligar o aparelho logo após o preparo, o mesmo permanecerá no modo aquecimento por tempo indeterminado. Caso o aparelho fique por muito tempo no modo aquecimento, o alimento no seu interior poderá secar excessivamente.
- Recomenda-se desligar o aparelho e retirar o arroz logo após finalizar o cozimento, para garantir um melhor resultado.
- Para obter um arroz mais macio, deixá-lo de molho em água por 10-20 minutos antes de prepará-lo.
- Se desejar cancelar sua seleção, pressionar a tecla Aquecendo/Desl. e re-programar usando a tecla para cozimento apropriado.

03

INSTRUÇÕES DE USO

Usando a função de programação (TIMER).

1. Pressionar repetidamente a tecla "TIMER" para selecionar o tempo (em horas) em que deseja que o arroz esteja pronto. A resolução mínima é de 1 hora.
2. Pressionar a tecla ARROZ BRANCO ou ARROZ INTEGRAL para dar início à contagem regressiva do tempo.
3. Para garantir uma melhor segurança no cozimento de alimentos, a função "TIMER" não poderá funcionar simultaneamente com a função "COZIMENTO NO VAPOR". A função "TIMER" só poderá ser usado com as funções ARROZ BRANCO ou ARROZ INTEGRAL.

Exemplo: Se deseja programar para que o arroz fique pronto somente daqui à 4 horas, deve-se então pressionar a tecla "TIMER" até aparecer o número 4 no visor e então selecionar a opção de arroz desejada.

Após 4 horas o aparelho finalizará o cozimento e entrará automaticamente no modo aquecimento.

ATENÇÃO:

Recomenda-se sempre usar a xícara medidora fornecida com o aparelho. Esta xícara medidora é própria para este equipamento.

Abrir a tampa do aparelho com extrema cautela durante ou depois do funcionamento, pois o vapor poderá escapar e causar queimaduras.

Se o recipiente para cozimento for instalado na panela quando estiver molhada, este poderá causar dano ao aparelho.

PARA PREPARAR ALIMENTOS NO VAPOR.

1. Adicionar a quantidade desejada de água no recipiente interno.
2. Colocar a bandeja perfurada para cozimento no vapor sobre o recipiente antiaderente da panela.
3. Colocar os alimentos sobre a bandeja e pressionar a tecla "COZIMENTO NO VAPOR".
4. Quando o preparo no vapor estiver concluído, a panela passará automaticamente para o modo de aquecimento.

Retirar os alimentos imediatamente depois que o cozimento foi concluído.

IMPORTANTE: O ponto de cozimento dos alimentos pode ser controlado de acordo com o gosto do consumidor. Para isso deve-se controlar as quantidades de água no interior do recipiente.

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

Escolher o modo de preparo referente ao arroz utilizado (arroz branco ou integral).

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
- 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, 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. Em uma panela separada, 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 em uma panela separada, a cebola e o alho no óleo quente. Colocar o refogado na Panela Elétrica, 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 rodela
- 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 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

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 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.

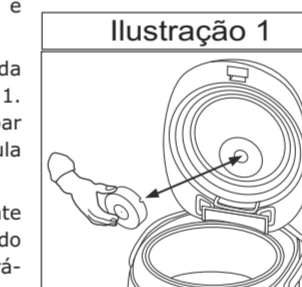
4. Manter o cordão elétrico, o plugue e seu painel de controle sempre secos e limpos. Caso contrário, poderão ocorrer acidentes.

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 a válvula 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.



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 (ver receita Arroz Tradicional), lavar a tigela com revestimento antiaderente e aquecer o molho branco e o creme de leite com a opção "AQUECIMENTO". 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 colocar a água e o arroz.

Para dar início ao cozimento utilizar a tecla "ARROZ BRANCO", quando o arroz estiver cozido, acrescentar o leite, apertar a tecla "ARROZ BRANCO" e deixar o arroz cozinhar por aproximadamente 15 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 em uma panela separada e acrescentar o tempero verde. Em seguida, colocá-los na panela elétrica juntamente com o arroz, acrescentar água e deixar ferver.

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 em uma panela separada.

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 óleo e dourar o alho e a cebola.

Misturar na panela elétrica os ingredientes refogados com 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