

10/08 372-05/00 073303 REV0

# BRITANIA



## **Panela Elétrica de Arroz PA3**

Manual de Instruções e Livro de Receitas

**SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO**

[www.britania.com.br](http://www.britania.com.br)  
[sac@britania.com.br](mailto:sac@britania.com.br)



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

## 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.

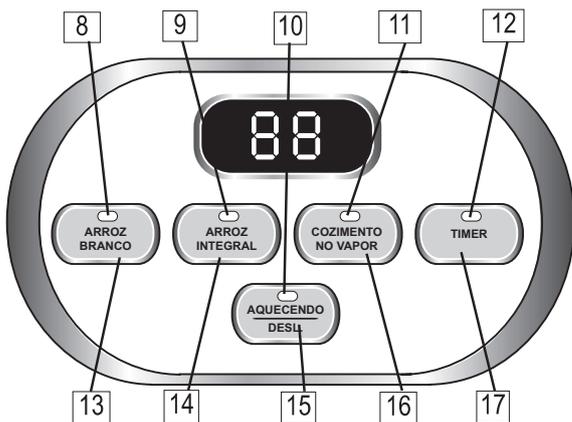
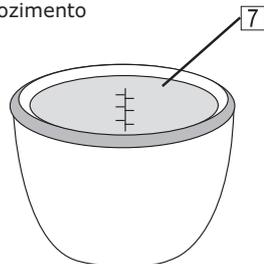
## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- 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 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.

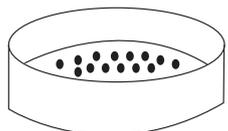
## COMPONENTES



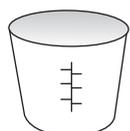
1. Botão de abertura da tampa
2. Alça
3. Saída para vapor
4. Tampa
5. Coletor de água.
6. Visor Digital
7. Recipiente interno para Cozimento



8. Luz indicadora para Arroz Branco
9. Luz indicadora para Arroz Integral
10. Luz indicadora de aquecimento
11. Luz indicadora para Cozimento a vapor
12. Luz indicadora para Cozimento programado (TIMER)
13. Tecla para Arroz Branco
14. Tecla para Arroz Integral
15. Tecla para Aquecimento/Cancelar
16. Tecla para Cozimento no Vapor
17. Tecla para Cozimento Programado (TIMER)



Bandeja perfurada para cozimento no vapor



Xícara Medidora

02



Espátula para Arroz



Concha para Sopa

## 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.

## 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.

## 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.

## 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 esvaziá-lo, recolocar o coletor na panela.



## 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.

## 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.