

11/12 849-09-05 779238 REV.2



BRITÂNIA
www.britania.com.br
0800-417644

**ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR**

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

BRITÂNIA



Panela de Pressão Elétrica 5L

Manual de Instruções
com Receitas

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Panela Pressão Digital 5L.

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 o aparelho 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*, a fim de evitar riscos.
- 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.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
- Evitar movimentar a panela quando estiver em uso, pois caso ocorra o choque da panela com a mesa, a válvula de pressão pode liberar partículas de água em alta temperatura.
- Não deformar o prato de alumínio que está localizado no interior da tampa, caso isso ocorra, a panela funcionará de modo anormal, não cozinhando o alimento e liberando vapor pela lateral da tampa.
- 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 total da pressão e do vapor antes de abrir a tampa do produto.

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

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.

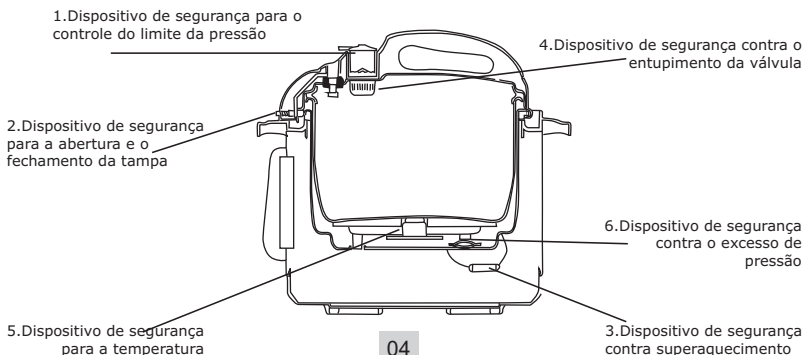
3. Dispositivo de segurança contra superaquecimento. A panela se desligará automaticamente em caso de superaquecimento do aparelho ou se não houver alimentos dentro do recipiente da panela.

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.

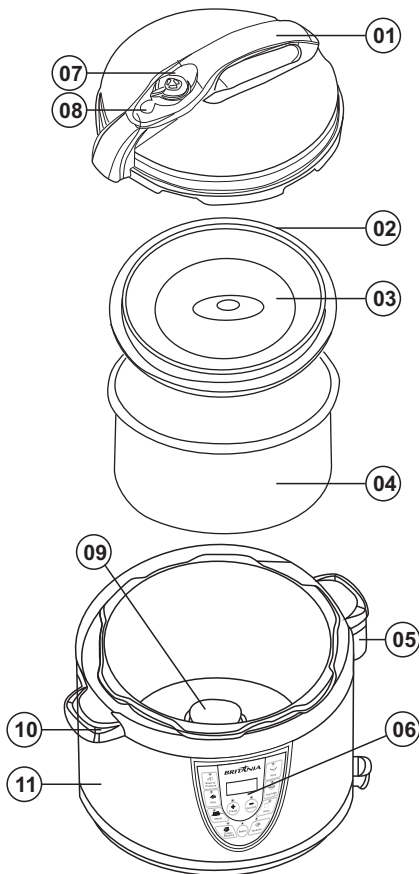
6. Dispositivo de segurança contra o excesso de pressão. Quando os controles de temperatura e de pressão não funcionarem corretamente ou se a pressão atingir o seu limite máximo, este dispositivo será automaticamente ativado e a válvula soltará automaticamente a pressão.

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



COMPONENTES

- 01. Alça da tampa
- 02. Anel de vedação
- 03. Contra tampa
- 04. Recipiente interno
- 05. Coletor de umidade (gotículas)
- 06. Pannel de controle
- 07. Válvula de pressão
- 08. Válvula de segurança
- 09. Placa de aquecimento
- 10. Alça
- 11. Corpo do aparelho



COMPONENTES

12. Visor

13. Cozinhar

14. Costelinha

15. Timer / +

16. Carnes

17. Frango

18. Arroz

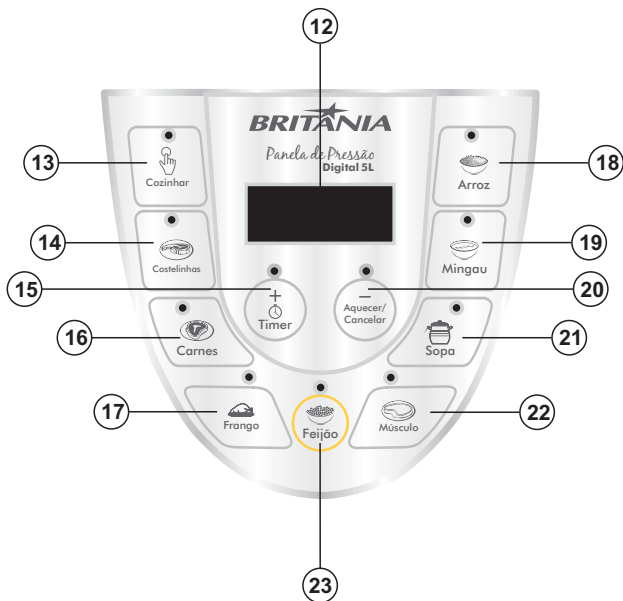
19. Mingau

20. Aquecimento / Cancelar / -

21. Sopa

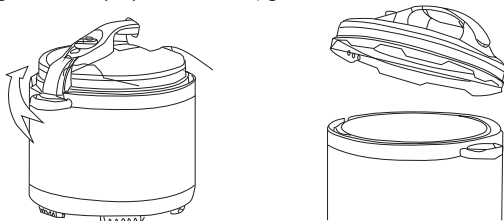
22. Músculo

23. Feijão



FUNCIONAMENTO

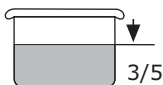
1. Abertura. Segurar a tampa pelo seu cabo, girá-la no sentido anti-horário até o fim e levantá-la.



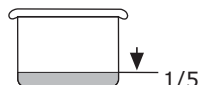
2. Retirar o recipiente interno do aparelho e colocar o alimento dentro do mesmo. Manter o alimento e a água abaixo de 4/5 do nível máximo e acima de 1/5. Para alimentos que crescem durante o cozimento, não se pode ultrapassar 3/5 do nível máximo do recipiente. Nota: nunca lavar arroz no recipiente interno da panela. Evitar arranhar ou riscar o revestimento do recipiente interno.



4/5 ou 4L



3/5 ou 3L



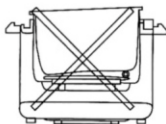
1/5 ou 1L

1 CUP = 285 ml
2 CUPS = 570 ml
6 CUPS = 1710 ml

8 CUP = 2280 ml
10 CUPS = 2850 ml
FULL = 4000 ml

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.



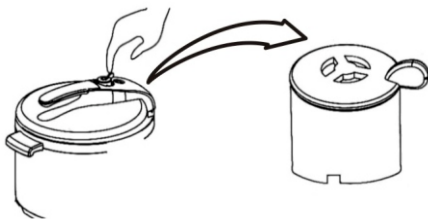
4. Para fechar a tampa. Certificar-se de que o anel de vedação esteja bem instalado na tampa. Se necessário, ajustar o anel de vedação, fazendo-o tocar simetricamente na borda da tampa. Segurando a tampa pelo seu cabo, girá-la no sentido anti-horário até fixá-la completamente no corpo do aparelho.

Nota: Existe marcações na tampa e na alça do produto, a tampa só estará devidamente encaixada quando as duas marcações estiverem alinhadas.

5. Colocar a válvula para o controle de pressão desalinhada com a marcação existente na alça .



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 cabo de alimentação na panela e logo em seguida na rede elétrica conforme tensão declarada na etiqueta de tensão. O aparelho emitirá um sinal sonoro e o visor irá piscar.

7. Escolher o tipo de cozimento em função do tipo de alimento que deseja preparar. Veja a tabela de "**TEMPO DE PREPARO**" para referência. Após alguns instantes, haverá pressão dentro do recipiente interno, só então o tempo mostrado no visor entrará em contagem regressiva . A partir desde momento a tampa não poderá mais ser aberta.

8. Para abrir a tampa é necessário desligar o aparelho, liberar o vapor e aguardar até que a pressão interna seja liberada totalmente e o pino de segurança volte a sua posição inicial.

Nota: Durante o funcionamento, a válvula de pressão deverá estar desalinhada da marcação existente na alça da tampa. Caso contrário, a válvula deixará escapar vapor, fazendo com que a panela não atinja a pressão desejada.

9. Após finalizado o preparo o aparelho emitirá 3 sinais sonoros e o aparelho entrará no modo aquecimento.

10. Antes de remover o alimento, retirar o cordão elétrico da tomada elétrica. Em seguida alinhar a válvula de pressão com a marcação existente na alça da tampa para reduzir a pressão interna até que a trava da tampa seja liberada.

- Para alimentos muito viscosos como, por exemplo mingau, a pressão deverá ser liberada depois de que a panela tenha esfriado normalmente. Caso contrário, o alimento poderá espirrar pelo orifício da válvula.
- Depois do preparo e após a liberação da trava de segurança da tampa, será necessário deixar sopas e mingau dentro da panela por mais 3-5 minutos para obter um sabor mais acentuado.
- Logo após o preparo do alimento, ao retirar a tampa, não virá-la, pois água quente pode escorrer e causar queimaduras.

TEMPOS DE PREPARO

Função	Tempo pré-definido	Tempo ajustável
Arroz	9 min	5~16 min
Mingau	20 min	10~30 min
Sopa	25 min	15~40 min
Músculo	30 min	25~45 min
Feijão	25 min	20~40 min
Frango	10 min	7~15 min
Carne	18 min	10~28 min
Costelinha	15 min	10~25 min
Cozinhar	5 min	5~60 min

Nota: Os tempos pré-definidos são mostrados no visor após o usuário apertar a respectiva função no painel de funções. Para selecionar um tempo diferente do pré-definido, utilizar os botões + ou - do painel de funções.

AJUSTANDO O TIMER

O aparelho conta com um sistema de *Timer* que permite agendar para até 23 horas e 59 minutos o cozimento do alimento desejado.

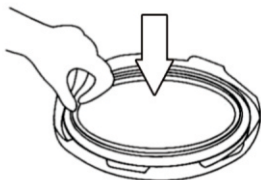
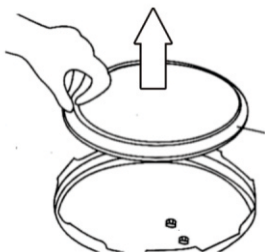
1. Após realizar os 6 (seis) primeiros tópicos do Funcionamento, pressionar a tecla *Timer*.
2. Utilizar as teclas + e - para selecionar a quantidade de horas desejada. O número selecionado irá piscar por aproximadamente 2 segundos e então irá ficar fixo.
3. Os dígitos referente aos minutos irão piscar, neste momento, utilizar as teclas + e - para selecionar a quantidade de minutos desejada.
4. Após selecionar a quantidade de horas e minutos, pressione a tecla da função de cozimento desejada.

TECLA AQUECER/CANCELAR

Caso o usuário desejar manter o alimento aquecido, basta pressionar a tecla aquecer/cancelar.

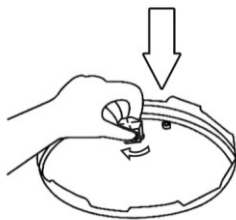
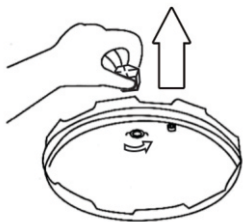
LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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, válvula para controle da pressão, válvula para evitar entupimento por alimentos, trava da tampa e prato de alumínio.
- 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.

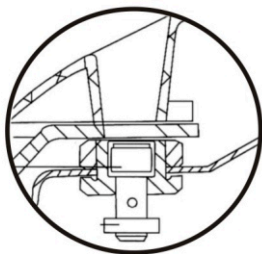


- Limpeza da válvula para evitar o entupimento por alimentos:

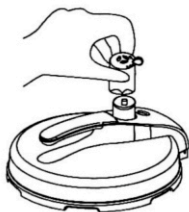
Retirar a válvula rosqueando-a no sentido anti-horário e após efetuar a limpeza, a mesma deve ser rosqueada firmemente no sentido horário.



- 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.

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*.

RECEITAS

Receita de Feijoada

Ingredientes:

- 500g de feijão preto;
- 200g de bacon;
- 200g de lombo;
- 200g de carne seca;
- 200g de costelinha defumada;
- 150g de lingüiça calabresa;
- 150g de paio.
- Tempero: Salsinha, Cebolinha, cebola e sal à gosto.

Modo de preparo:

Cortar a carne seca em cubos, colocar na panela e adicionar água, selecionar a função cozinhar e o timer por 5 minutos. Retirar a água e colocar o feijão junto dos demais ingredientes, exceto o tempero, acrescentar água até o nível máximo, tampar a panela e travar, fechar a válvula de saída de vapor, selecionar a função feijão e 40 minutos no timer. Após concluir o processo de preparo, retirar a pressão e a tampa, adicionar o tempero e selecionar a função cozinhar, sendo 10 minutos no timer. Concluído o processo desligar o produto e servir.

Receita de Feijão

Ingredientes:

- 300g de feijão de sua preferência;
- 1/2 cebola;
- 50g de bacon;
- Sal, alho e pimenta a gosto;

Modo de preparo:

Escolher o feijão de sua preferência e colocar na panela de Pressão Digital 5L, adicionar 600ml de água e sal a gosto. Selecionar a função feijão e no timer selecionar 30 minutos. Em uma panela refogar a cebola, o bacon e o alho. Misturar ao feijão assim que a panela concluir o processo de preparo, desligar o produto e servir.

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.

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 tempo 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.

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.

Strogonoff

Ingredientes

1/2 quilo de alcatra cortada em bifes
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 deixe cozinhar por 30 minutos. Desligue a panela e espere a pressão diminuir.

Junte a salsa, misture e sirva em seguida.

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.

RECEITAS

Carne Assada com Batata

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.

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.

RECEITAS

Costela

Ingredientes

- 2 kg de costela bovina
- Oleo
- 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 rodelas
- 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 seleccione 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.

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.

RECEITAS

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
3 batatas médias
3 cenouras média
2 linguiças calabresas
2 cebolas em rodela
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

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.

Galinha Atolada

Ingredientes

- 1 galinha média
- 2 dentes de alho
- Sal e pimenta gosto
- ½ folha de louro
- 2 galhos de segurelha
- 2 folhinhas de manjeriço 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

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 manjerição (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 manjerição, 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 afogadinhas 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,

manjerição, e na hora de servir colocar o creme de leite.

Guarnição: arroz branco e batata palha.

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.

Macarrão à Moda da Casa

Ingredientes

RECEITAS

- 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.

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 "☹️". •Quantidade insuficiente de alimento ou de água.	•Colocar na posição "O". •Colocar as quantidades corretas no recipiente interno.
•O timer não inicia a contagem.	•A válvula para controle da pressão está na posição "☹️". •A temperatura não atingiu o valor correto.	•Colocar na posição "O". •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. •Levar a panela a uma <i>Assistência Técnica Autorizada</i> .
•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. •Levar a panela a uma <i>Assistência Técnica Autorizada</i> .