



Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberação de Arquivo	Ari Jr	27-01-2015
1	Alteração dos componentes da tampa	Julia M.	09-10-2015

This page should not be printed.

This document is property of Britânia
AND CAN NOT BE USED BY A THIRD PARTY

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Julia	DATA	09-10-2015	TRATAMENTO	TOL. Æ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Elmar	DATA	09-10-2015	PRODUTO	ESTRUTURA	SEM ESCALA
APROV.	Paulo	DATA	09-10-2015	Panela Super Chef Ceramic	755200	FOLHA 1/1
				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				Folheto de instruções - <i>User Manual</i>	1784-09-05	

BRITANIA



Super Chef --- *Ceramic*

Manual de Instruções

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.

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

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

CUIDADOS

- Se o cordão elétrico ou termostato estiverem danificados, eles devem ser substituídos por um cordão especial ou conjunto fornecido pelo fabricante ou pelo agente autorizado.
- 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.
- Verificar se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta localizada no aparelho.
- Para evitar acidentes, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar o aparelho.
- Para se proteger contra o choque elétrico, o usuário não poderá mergulhar o cordão elétrico nem o plugue em água ou em outro líquido.
- Para desligar o aparelho, colocar o seletor de temperaturas na posição Desl. e retirar o plugue da tomada elétrica. Sempre desconectar segurando pelo plugue, nunca puxar pelo cordão elétrico, nunca toque no plugue com a mão molhada.
- Utilizar uma tomada elétrica exclusiva. Não utilizar adaptadores tipo "T" ou temporizadores.
- Não utilizar adaptadores e benjamins, sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricitista habilitado.
- O aparelho deve ser conectado a uma tomada com um contato de aterramento.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.
- O uso de acessórios não recomendados para uso com este aparelho poderá causar acidentes.
- Não deixar o cordão elétrico ficar pendurado na beirada de mesas, balcões ou outras superfícies e nem tocar em superfícies quentes.
- Não utilizar o aparelho para fins diferentes dos previstos neste manual de instruções.
- Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.

- Não transporte o produto quando estiver com óleo quente, pois pode causar queimaduras.
- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar o aparelho.
- Nunca imergir o termostato (seletor de temperaturas) em água ou outros líquidos para evitar risco de choque elétrico.
- 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.
- Manter o aparelho longe do alcance de crianças.
- As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
- Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.
- O aparelho não deve ser deixado sozinho enquanto estiver conectado à tomada elétrica.
- As partes quentes de metal, água quente e vapor podem provocar queimaduras. Ter cuidado ao utilizar o aparelho.
- Não utilizar este aparelho ao ar livre.
- Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.
- Antes de usar pela primeira vez o aparelho, efetuar a limpeza do aparelho (ver item limpeza e manutenção).
- Se o uso de uma extensão elétrica for necessária, deve-se garantir que a especificação do fio da extensão seja igual ou superior ao cordão elétrico original do aparelho, para evitar superaquecimento e acidentes.
- Deve-se tomar cuidado para que ninguém tropece no cordão elétrico.
- 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.
- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído, se há sinais visíveis de danos ou se está vazando.
- Este produto apenas pode ser utilizado com o conector apropriado.



"Superfície Quente".



ADVERTÊNCIA

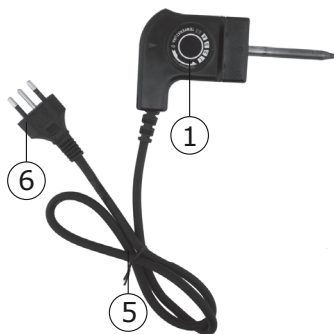


- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

• Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

CONHECENDO OS COMPONENTES

1. Seletor de Temperatura
2. Tampa de vidro temperado
3. Saída de Vapor
4. Pegador
5. Cordão Elétrico
6. Plugue
7. Entrada do Seletor de Temperatura
8. Base da panela antiaderente.



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Seletor de Temperatura

O Seletor de Temperatura é controlado por termostato e incorpora uma luz indicadora que desliga automaticamente quando a temperatura escolhida tiver sido atingida. Desta maneira, a luz liga e desliga alternadamente para indicar que a temperatura escolhida está sendo mantida.

Nota: As temperaturas de uso são apenas uma orientação e podem precisar de ajustes para os diversos alimentos ou gostos pessoais.

Quando o dial estiver ajustado em nível baixo, é normal que o alimento comece a borbulhar, uma vez que o termostato mantém a temperatura escolhida.



Tampa de vidro temperado

Transforma o produto em um forno compacto. É ideal para grelhados, cozidos, ensopados e outros tipos de cozimento, para os quais os níveis de temperatura e umidade precisam ser controlados.

O aparelho com a tampa permite assar bolos e grandes pedaços de carne ou frango. A tampa também mantém o calor e a umidade no preparo de ensopados.

Montagem do pegador da tampa

a) desatarraxar o conjunto pegador que vem na embalagem.

b) montar o pegador sobre a tampa de vidro temperado obedecendo a seqüência conforme figura 01.

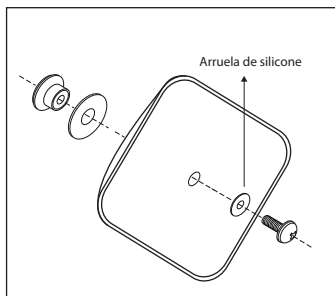


figura 01

CARACTERÍSTICAS

Panela antiaderente

A alta qualidade da superfície antiaderente permite cozimento sem gordura e facilita a limpeza. A panela antiaderente uniformiza o calor.

LIGANDO O PRODUTO

- Lavar a panela antiaderente. (Ver item "Limpeza e Manutenção")
- Untar a superfície antiaderente, aplicando uma fina camada de óleo de cozinha e esfregar com uma toalha de papel.
- Inserir o seletor de temperatura na entrada do produto.
- Conectar o plugue a uma tomada elétrica.
- Ajustar o controle do Seletor de Temperatura para a temperatura desejada.

PREPARANDO ALIMENTOS

ASSAR - O aparelho pode ser utilizado para assar bolos, com ótimos resultados. Para assar, pré-aquecer a panela, com a tampa fechada. Retirar o bolo usando utensílios plásticos para não danificar a superfície antiaderente.

COZINHAR MACARRÃO - Ferver 6 xícaras de água. Acrescentar 1 a 2 colheres de sopa de óleo para evitar que o macarrão grude. Acrescentar 250 g (1 xícara) de macarrão e cozinhar de 8 a 10 minutos. Se a água ferver muito rapidamente, reduzir a temperatura para um ajuste mais baixo. Nota: os tempos de cozimento variam para tipos diferentes de macarrão.

COZINHAR ARROZ - Ferver 6 xícaras de água. Acrescentar 250 g (1 xícara) de arroz e fechar a tampa. Cozinhar por 10 a 12 minutos e escorrer a água excedente. Se a água ferver muito rapidamente, reduzir a temperatura para um ajuste mais baixo. Mexer de vez em quando para que o arroz não grude.

TOSTAR E DOURAR CARNE - Em muitas receitas é necessário tostar e dourar a carne. A carne retém seus sumos e os sabores se acentuam depois que ela é tostada e dourada. Isto também evita que ela grude quando estiver assando. De preferência, usar a carne à temperatura ambiente, pois isto reduz o tempo de cozimento.

Pré-aquecer o aparelho. Tostar a carne em todos os lados, sem a tampa. Após dourar, reduzir a temperatura e colocar a tampa até que a carne esteja cozida como desejado. Os bifes precisam ser virados apenas uma ou duas vezes.

FRITAR - O aparelho é ideal para fritar com um nível médio de óleo. A fritura em grande quantidade de óleo não é adequada, pois resulta em perda de calor e possível transbordamento do óleo.

FRITAR COM POUCA GORDURA - Adequada para ovos, omeletes, bacon, salsichas, bifês e pedaços de frango. Pré-aquecer com um pouco de óleo para dar sabor. As superfícies de cozimento antiaderentes não precisam de uma grande quantidade de óleo.

FRITAR COM NÍVEL MÉDIO DE GORDURA - Adequada para pedaços de legumes e verduras, por exemplo, abóbora e batata, ou alimentos em pedaços. Pré-aquecer com óleo suficiente para que o alimento esteja parcialmente imerso. Cozinhar o alimento sem tampa. Nota: Cuidar para não colocar óleo demais dentro da panela.

COZIMENTO RÁPIDO - O alimento é rapidamente cozido em grande calor e os legumes e verduras mantêm seu sabor e consistência. Para melhores resultados e um cozimento homogêneo, cortar o alimento em pedaços pequenos e de tamanho igual. Pré-aquecer com um pouco de óleo. Acrescentar os legumes e verduras, carne e temperos, mexendo continuamente. Legumes ou verduras como as cenouras, que demoram mais tempo para cozer, devem ser cozidos primeiro; acrescentar os outros ingredientes mais tarde. Cozinhar até que os legumes e verduras estejam ligeiramente crocantes. A tampa pode ser colocada em seu lugar nos últimos minutos do cozimento.

ASSAR CARNES E AVES -Este aparelho é ideal para assar carnes ou aves, uma vez que a carne retém seu sabor e seus sumos. Pré-aquecer o aparelho, utilizar apenas um pouco de óleo para cortes com pouca gordura e não utilizar óleo algum para cortes de carne com mais gordura. Tostar e dourar a carne em todos os lados e colocar a tampa. Depois de tostada, diminuir a temperatura, para cozer a carne como desejado. Virar a carne durante o cozimento.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

•Limpar o seletor de temperatura apenas com um pano úmido.

Nota: O Seletor de Temperatura precisa ser removido antes que o produto seja limpo e a entrada do Seletor de Temperatura precisa estar seca antes que o produto seja novamente usado.

•Nunca colocar o seletor de temperatura dentro de água ou de qualquer outro líquido.

•Não utilizar utensílios de metal para retirar ou misturar alimentos. Estes podem arranhar e danificar a superfície antiaderente. Utilizar apenas utensílios de plástico ou madeira para mexer ou servir os alimentos.

•Para limpar a superfície antiaderente usar água e detergente neutro. Remover resíduos persistentes com uma esponja. Não usar palha de aço ou esponjas abrasivas que danificarão as superfícies de cozimento antiaderentes.



NUNCA MERGULHAR O SELETOR DE TEMPERATURA DENTRO DE ÁGUA OU DENTRO DE OUTRO LÍQUIDO QUALQUER.

O Molho

É difícil saber precisamente quando o molho apareceu na cozinha mundial e, mais difícil ainda, na cozinha dos brasileiros. O que se sabe é o óbvio: que o homem primitivo, depois de se cansar de comer frutas e folhas, passou a caçar e assar animais que, quando cozidos, geravam um caldinho muito bom.

Depois de algum tempo, as panelas de barro (as primeiras a serem inventadas) trouxeram um gosto ainda mais peculiar ao tal do “caldinho”; ele se concentrava no fundo do recipiente, e se tornou uma matéria-prima essencial no preparo de iguarias.

Os anos se passaram. Atualmente, quase não existe um prato sem um molho bem preparado. A cozinha contemporânea descobriu o prazer e o segredo do molho, que não só dá um sabor único à comida, como também valoriza seu conteúdo.

Cremosos, ralos, com muito ou pouco tempero ... isso não importa! O molho, apesar de jamais poder chegar a ser o prato principal, será sempre o requinte indispensável para quem tem um paladar apurado.

Molho Funghi

Ingredientes:

- 1 colher de sopa (cheia) de manteiga
- 4 colheres de sopa (cheias) de cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 2 colheres de sopa (cheias) de farinha de trigo
- 50 mL de molho inglês
- 50 mL de vinho tinto seco
- 200 g de funghi
- 1 tablete de caldo de galinha(dissolvido no leite)
- 1 kg de creme de leite fresco

Modo de Preparar

Lavar bem o funghi e logo escorrer.Em seguida, deixar em água quente por 5 minutos.

Derreter a manteiga em temperatura baixa, acrescentar a cebola e o alho, mexendo-os até que fiquem macios. Adicionar o funghi, fritar bem e, depois,

acrescentar a farinha. Logo em seguida, colocar o vinho e o molho inglês, deixando dourar mais um pouco. Juntar o creme de leite e o caldo de galinha, deixar ferver por uns 10 minutos. Desligar a panela e adicionar sal a gosto.

Como Servir

Com massas, mignon, peito de frango ou chester.

Molho Quatro Queijos

Ingredientes:

- 1 colher de sopa (rasa) de manteiga
- 2 colheres de sopa (cheias) de trigo
- 2 colheres de sopa (cheias) de cebola picada
- 100 ml de vinho branco seco
- 100 g de queijo gorgonzola (ralado)
- 100 g de queijo parmesão (ralado)
- 100 g de queijo prato (ralado)

- 100 g de queijo catupiry
- 1 kg de creme de leite (fresco)
- 1 pitada de noz-moscada

Modo de preparar:

Derreter a manteiga em temperatura baixa, acrescentando-lhe a cebola. Em seguida, adicionar os queijos (deixando derreter bem) e a farinha de trigo (peneirada). Incluir o vinho, deixando evaporar o álcool, colocar o creme de leite e temperar com noz-moscada. Deixar ferver por aproximadamente 10 minutos e adicionar sal a gosto.

Dicas úteis

- No lugar do catupiry, pode-se usar queijo provolone
- Os queijos podem ser ralados no liquidificador
- Usar sempre temperatura baixa
- Metade do creme de leite pode ser substituída por leite

Molho de Tomate Seco

Ingredientes:

- 1 e ½ colher de sopa (cheia) de manteiga
- 50 g de cebola ralada
- 200 g de tomate seco picado
- 800 g de creme de leite fresco (aproximadamente 24 colheres de sopa cheias)
- 200 g de molho de tomate
- 1 talo de manjerição (sem picar)

Modo de Preparar

Derreter a manteiga em temperatura baixa, fritar a cebola e acrescentar o tomate seco cortado e deixar fritar por aproximadamente 5 minutos. Em seguida, adicionar o creme de leite e deixar ferver em temperatura baixa por mais 5 minutos. Em seguida, colocar o molho de tomate aos poucos, deixando ferver por 10 minutos. Depois disso, adicionar o manjerição e deixar engrossar. Desligar o aparelho e adicionar sal a gosto.

Como servir:

Com massas e salmão.

Molho de Limão

Ingredientes

- 1 kg de creme de leite (fresco)
- 2 limões (raspas)
- suco de 02 limões

Modo de preparar

Colocar o creme de leite, deixar ferver em temperatura média, acrescentando as raspas de limão e deixar ferver por uns 5 minutos. Colocar o suco de limão e deixar ferver por mais 3 minutos.

Dica útil

•Se desejar um molho mais grosso, acrescentar trigo tostado com manteiga e bater com o batedor.

Dicas

•O sal é colocado sempre no final do

preparo de qualquer molho.

- Procurar utilizar sempre a manteiga e nunca margarina.

- A cebola deve ser dourada em temperatura baixa.

- Para nunca errar o cálculo: para cada 1 kg. de massa cozida, ½ kg. de molho.

- Tradicionalmente usa-se servir a massa em uma travessa onde o molho é colocado no meio, assim, cada convidado faz seu prato como preferir, ou seja, com mais ou menos molho.

- O tomate italiano pode ser pelado desta maneira: fura-se o tomate e coloca o mesmo na água quente.

- Para aquecer o molho, adicionar (em temperatura baixa) um pouco de leite e deixar ferver até que adquira a consistência desejada.

Risoto de Funghi

Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 2 tabletes de caldo de frango
- 50 gramas de funghi
- 200 gramas de champignon fresco (cortado em lâminas)
- 1 copo de vinho branco seco
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de parmesão ralado
- salsinha, cebola e alho a gosto
- sal (a gosto)
- pimenta-do-reino

Modo de Preparar:

Inicialmente, hidratar o funghi em partes iguais de água morna e vinho branco. Coar

o funghi e reservar o caldo. Colocar uma colher de manteiga, juntando a cebola e deixando-a murchar. Em seguida, colocar o funghi e o champignon fresco, sal, pimenta e refogar uns 10 minutos em temperatura alta. Depois, colocar o arroz (sem lavar), mexendo bem. Acrescentar, em seguida, ½ copo de vinho branco, deixando-o evaporar. Mexer bem até que o arroz absorva todos os temperos. Lentamente, vai se acrescentando o caldo do funghi e o do frango (que já deverão estar diluídos em outro recipiente), até que o arroz esteja cozido. Colocar uma colher de manteiga e duas colheres de parmesão ralado. Desligar o aparelho e manter a tampa fechada por 5 minutos. Servir polvilhado com parmesão e salsinha.

Risoto de Tomate Seco

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 1 copo de vinho branco seco
- 1 cebola
- 3 colheres de manteiga
- 150 gramas de tomate seco (picado)
- 150 gramas de mozzarella de búfala
- 2 colheres de parmesão
- 1 maço de rúcula
- 2 tabletes de caldo de legumes
- 1 litro de água
- sal (a gosto)

Modo de Preparar:

Disolva o caldo de legumes na água, reserve.

Fritar a cebola e deixar refogar com metade da manteiga. Acrescentar o arroz e o copo de vinho, até que este último evapore. Colocar metade dos tomates secos e, em seguida, ir incluindo a água com o caldo de legumes.

Quando o arroz estiver começando a amolecer, acrescentar o resto do tomate seco e, no momento em que estiver quase pronto, colocar a mozzarella de búfala, uma colher de manteiga, queijo ralado e o maço de rúcula. Servir em seguida.

Risoto de Frutos do Mar

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 100 gramas de lulas
- 300 gramas de camarão médio
- 200 gramas de marisco (pré-cozido)
- 1 maço de salsa
- 1 limão
- coentro (a gosto)
- 1 folha de louro
- 1 colher de manteiga
- 1 copo de vinho branco seco
- óleo extravirgem
- Pimenta-do-reino (a gosto)
- sal (a gosto)
- 2 colheres de queijo parmesão
- ½ xícara de cebola picada

Modo de Preparar

Em uma panela separada, abafar por 3 minutos, o camarão temperado com sal, pimenta, louro, coentro e umas fatias de limão.

Na panela elétrica, fritar a cebola no azeite extravirgem até murchar, acrescentar o arroz e o vinho branco (evaporá-lo aos poucos). Quando estiver quase cozido, colocar as lulas, os mariscos e os camarões com uma colher de manteiga, duas colheres de parmesão e salsa.

Verificar o sal e servir em seguida (enfeitar com camarões e salsa).

Risoto de Abóbora

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- ½ kg de abóbora amarela doce
- 3 colheres de manteiga
- 3 colheres de parmesão ralado
- 1 pitada de noz-moscada
- sal (a gosto)
- ½ xícara de cebola picada
- pimenta-do-reino (a gosto)

Modo de Preparar

Limpar a abóbora, tirando a casca e as sementes e cortar em pedaços pequenos. Fritar a cebola e deixar refogar com metade da manteiga, acrescentando, em seguida, a abóbora. Deixar misturar bem em temperatura baixa, mexendo sempre com colher de pau.

Cozinhar por uns 10 minutos, colocando, em seguida, o arroz. Mexer bem e juntar aos poucos o caldo até o arroz cozinhar por completo. Juntar, então, a noz-moscada, o resto da manteiga e duas colheres de parmesão, mexendo bem. Colocar em um prato e enfeitar com

pedaços de abóbora passados na manteiga, polvilhar com 1 colher de parmesão e servir a seguir.

Risoto de Morangos

Ingredientes

- 300 gramas de arroz arbóreo
- 1 cebola
- 1 caixinha de morangos
- 1 copo de vinho branco
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de parmesão ralado
- sal (se necessário)
- pimenta-do-reino

Modo de Preparar

Fritar a cebola e deixar refogar com metade da manteiga. Acrescentar o arroz mexendo bem e acrescentar um copo de vinho, deixando-o evaporar.

Limpar, picar e temperar o morango com pimenta-do-reino. Deixar em uma travessa.

Após a evaporação do vinho, acrescentar, aos poucos, mexendo sempre. Quando o arroz estiver quase cozido colocar o morango, uma colher de manteiga e o queijo parmesão.

Servir em seguida, enfeitando o prato com morangos temperados e inteiros.

Risoto de Calabresa

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 2 linguiças calabresas (cortadas em rodelinhas)
- 1 litro de água
- 2 tabletes de caldo de carne
- 1 colher de manteiga
- 1 copo raso de vinho branco seco
- 1 colher de sobremesa do tempero cúrcuma
- 1 cebola
- óleo extravirgem
- 2 colheres de queijo parmesão

Modo de Preparar

Disolver o caldo de carne na água, reserve.

Fritar a cebola no óleo até murchar, acrescentando o arroz. Em seguida, fritar bem. Depois, coloca-se o vinho, deixando-o evaporar.

Lentamente, acrescentar o caldo de carne, mexendo sempre. Quando o arroz estiver quase cozido, acrescentar a manteiga, as linguiças (já fritas anteriormente), o tempero cúrcuma e, por último, o parmesão ralado.

Atenção: não é necessário colocar sal. Este prato deve ser feito na hora de ser servido.

Dicas

Para o champignon fresco não ficar tão escuro, acrescentar no seu preparo algumas gotinhas de limão.

Para que se tenha à disposição morangos durante o ano todo, comprá-los na época

apropriada e congelá-los da seguinte forma: lavar e secar bem um a um e colocá-los lado a lado em uma assadeira. Levar ao congelador. Depois de congelados, podem ser postos em sacos plásticos separados em porções.

Não lavar o arroz importado, assim, ele não irá perder o amido que vai se desligando do grão enquanto cozinha. É este amido que faz o arroz ter liga.

Se for utilizar o arroz nacional que não é acondicionado nos mesmos padrões de higiene e de segurança dos importados, lavá-lo várias vezes.



BRITANIA

0800-417644

**ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR**