

BRITANIA



MANUAL DE INSTRUÇÕES
COZEDOR ELÉTRICO BCO011

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

**Para ter acesso ao manual digital (em PDF),
entre em contato com o nosso SAC em horário comercial
SAC BRITÂNIA: (47) 3431-0300**

CUIDADOS

- Não utilizar aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada procurar uma Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
- Manter todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.
- Nunca desligar o aparelho puxando pelo cordão elétrico. Segurar firmemente o plugue e então puxar para desconectar.
- Não ligar o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
- Não deixar o aparelho ligado sem ninguém por perto.
- Para proteção contra choques ou outros acidentes não imergir o cordão elétrico, o plugue, o próprio aparelho na água ou em outro líquido.
- Não tocar em superfícies quentes.
- 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.
- Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.
- Nunca deixar o cordão elétrico encostar em superfícies quentes.
- Não utilizar o aparelho próximo a produtos inflamáveis, a forno, a fogão ligados.
- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar ou mesmo quando não estiver em uso.
- 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.
- 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 electricista habilitado.
- O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto, além de provocar a perda da garantia.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos não tentar consertar o aparelho em casa. Quando precisar, levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
- A Nota Fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser mantidos por causa da garantia.
- Cuidado ao manusear o copo medidor. No lado inferior, existe um perfurador de ovos. Ele é utilizado para perfurar os ovos evitando que eles rachem ou expludam.



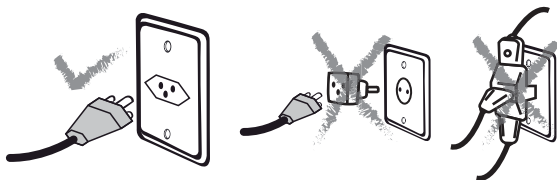
“Superfície quente”.

⚠ 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.



⚠ AVISO

Qualquer serviço de manutenção ou de reparos só deverá ser efetuado por um técnico credenciado. Não tentar consertar o produto por conta própria.

COMPONENTES

- 01. Tampa removível;
- 02. Alça do suporte para ovos;
- 03. Botão Liga;
- 04. Cordão e Plugue;
- 05. Suporte para ovos;
- 06. Bandeja para cozimento;
(omeletes, legumes e outros alimentos
no vapor)
- 07. Perfurador de ovos;
- 08. Copo medidor;
- 09. Compartimento para água.



*imagens meramente ilustrativas

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

- Retire o aparelho da embalagem e verifique a integridade do mesmo.
- Coloque o produto em uma superfície plana, limpa e seca.
- Limpe todo o produto conforme instruções do capítulo MANUTENÇÃO E LIMPEZA.
- Certifique-se que a voltagem do aparelho corresponde com a mesma voltagem disponível na rede elétrica da sua cidade.
- Coloque água na bandeja de aquecimento e ligue o aparelho na tomada e no botão Liga.
- Deixe o aparelho funcionando cerca de 3-4 minutos com água e sem ovos para que remova possíveis resíduos da fabricação e da embalagem.



⚠️ ATENÇÃO

Durante o funcionamento sairá vapor pelos orifícios da tampa e também ao abrir a tampa, cuidado com abertura, risco de queimadura .

⚠️ ATENÇÃO

Posicione o cozedor em uma posição plana, não mude o cozedor de lugar durante o funcionamento, pode escorrer água quente e causar queimaduras.

UTILIZAÇÃO

COPO MEDIDOR

No lado inferior do copo medidor tem um perfurador de ovos.

⚠️ ATENÇÃO

Você deve perfurar o lado achatado dos ovos sempre antes de cozinhar.

O tempo de cozimento dos ovos depende, entre outros, do seu tamanho e da temperatura. Os ovos muito grandes e gelados requerem um tempo de cozimento mais prolongado. Os ovos menores e em temperatura ambiente requerem um tempo de cozimento menor.

UTILIZAÇÃO

•É possível regular o tempo de cozimento dos ovos através da quantidade de água. O copo medidor possui 3 escalas, para ovos pouco cozidos gema mole, semi cozido gema média e bem cozidos gema dura. Essas escalas foram elaboradas com base no cozimento de ovos médios em temperatura ambiente, no caso de ovos pequenos ou grandes, pode ser necessário adaptar a quantidade de água a ser utilizada.

NOTA

Quanto maior a quantidade de ovos, menor a quantidade de água na escala para um determinado grau de cozimento (pouco cozido, semi cozido, bem cozido). Isto porque quanto menos ovos se encontrarem no suporte, mais rapidamente se evapora a água (ou seja, o vapor sai de forma mais rápida pela abertura da tampa).

- Portanto, se pretende, por exemplo, preparar 5 ovos cozidos de tamanho médio, deve-se encher o copo medidor com água até à marca "5" na escala bem cozido.
- Observe as indicações que se seguem para adaptar a quantidade de água aos diferentes tamanhos e temperaturas dos ovos:
 - utilize uma quantidade de água um pouco inferior à marcação (ou seja, ligeiramente abaixo da marcação = tempo de cozimento menor), se quiser cozer ovos menores ou se estiverem em temperatura ambiente.
 - utilize uma quantidade de água ligeiramente superior à marcação (ou seja, ligeiramente acima da marcação = tempo de cozimento maior), se quiser cozinhar ovos maiores ou se os ovos estiverem muito frios.
- Este produto possui o funcionamento do botão com um termostato rearmável, ou seja, após o início da operação ele só irá desligar e habilitar BOTÃO LIGA quando a temperatura for atingida.
- O produto pode vir com o BOTÃO LIGA acionado, portanto, ao ligar o produto na tomada, ele já vai estar apto a operar.
- Para verificar se o produto está em funcionamento, observe se a luz de funcionamento está acesa;
- Caso queira interromper o ciclo antes do produto desligar automaticamente, retire o plug da tomada.
- Observe após retirar o produto da tomada e conectá-lo novamente o produto iniciara automaticamente, desligando apenas quando a temperatura limite for atingida.

COZINHANDO OVOS

É possível cozinhar até 07 ovos em simultâneo. Utilize ovos do mesmo tamanho para obter um resultado uniforme.

- Coloque o aparelho próximo de uma tomada. Certifique-se de que colocar o produto em uma superfície plana, seca, antiderrapante e resistente ao calor.
- Escolha a quantidade de água seguindo as instruções passadas em COPO MEDIDOR.
- Coloque a água no compartimento para água.
- Perfure o lado achatado dos ovos.
- Coloque os ovos no suporte para ovos com o lado achatado voltado para cima e coloque o suporte em cima da bandeja de aquecimento.
- Coloque a tampa.
- Ligue o aparelho na tomada e no botão Liga.
- A luz de funcionamento irá acender.
- Quando os ovos atingirem o grau de cozimento pretendido e toda a água evaporar o aparelho irá desligar automaticamente.
- Retire a tampa cuidadosamente.
- Retire o suporte de ovos e coloque os ovos em água fria, para interromper o cozimento.
- Deixe o aparelho esfriar para colocá-lo em funcionamento novamente.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- Retire sempre o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar até chegar em temperatura ambiente antes de o limpar e guardar!
- Certifique-se de que não entrou qualquer líquido no interior do aparelho, nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.
- Lave a tampa, o suporte de ovos e o copo medidor em água morna com detergente neutro e uma esponja macia.
- Os resíduos de calcário na bandeja de aquecimento podem ser retirados com um produto descalcificante ecológico ou com vinagre.
- Para limpar o exterior do aparelho, utilize um pano seco ou, se necessário, um pano ligeiramente úmido, bem torcido e seque bem todas as peças. Não utilize produtos de limpeza agressivos e produtos abrasivos.
- Após as primeiras utilizações, as manchas que possam surgir no centro da bandeja de aquecimento são resíduos de calcário inofensivos. Podem ser facilmente removidas com vinagre.

OMELETE MARGUERITA

Ingredientes:

- 2 ovos;
- 1 colher de manteiga;
- 1 colher de sopa de leite;
- 2 colheres de queijo mozarela ralado;
- ¼ de tomate picado;
- Manjericão picado;
- Sal e pimenta a gosto

Preparo:

Em um recipiente bata dois ovos com um garfo em travesse, adicione os ingredientes e reserve. Coloque a água no reservatório até medida máxima indicada, em seguida na bandeja unte com manteiga e coloque dentro do cozedor. Deixa até derreter, em seguida coloque a mistura da omelete na bandeja. Tampe o cozedor e deixe cozinhar até a omelete atingir uma consistência firme.

ATENÇÃO: desligue o cozedor após o termino do preparo da omelete.

Dica: Sempre unte a bandeja para preparos de omeletes.

LEGUMES NO VAPOR

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de vagem picada
 - 1 batata média cortada em cubos médios
 - 10 minis cenouras
 - 1 maço de brócolis
 - 1 colher (sopa) de azeite
 - 1 colher (sopa) de cheiro-verde picado
 - 1 colher (sopa) gergelim descascado;
 - 6 tomates-cereja
- Modo de Preparo

No Cozedor elétrico coloque a água até o limite máximo delimitado no reservatório de água. Em seguida coloque os cubos de batata, a cenouras, brócolis e pôr fim a vagem na bandeja. Encaixe o cesto de ovos no cozedor, coloque a bandeja dentro aparelho e tampe. Ligue o produto e deixar cozinhar entre 16 – 20 min. (caso a água do reservatório acabe, adicione mais um pouco de água).

Dica: Alguns legumes podem levar menos ou mais tempo de cozimento, com garfo alfinete o alimento e verifique se já está macio por dentro, indicando que término do preparo).

Desligue o aparelho, retire a bandeja do cozedor, coloque os legumes em uma travessa e adicione os tomates cerejas. Misture o azeite de oliva extra virgem, o cheiro verde e sementes de gergelim. Por fim tempere com sal e pimenta a gosto e sirva.

CERTIFICADO DE GARANTIA ELETROPORTÁTEIS

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

ELETROPORTÁTEIS	
GARANTIA LEGAL*	90 Dias
GARANTIA ADICIONAL	270 Dias
GARANTIA TOTAL**	360 Dias

*A GARANTIA LEGAL É DE 90 DIAS E TEM SEU INÍCIO NA DATA DE AQUISIÇÃO DO PRODUTO.

**A GARANTIA TOTAL É A SOMA DA GARANTIA LEGAL MAIS A GARANTIA ADICIONAL.

- Os controles remotos terão garantia legal de 90 dias, mais 90 dias de garantia adicional, totalizando 180 dias.
- Os acessórios terão somente garantia legal de 90 dias.

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

Em locais onde não haja Postos Autorizados, o produto deverá ser transportado, por conta e risco do

consumidor. A relação de Postos Autorizados está disponível através do site ***www.britania.com.br*** ou através do ***SAC (47) 3431-0300***. Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da primeira aquisição. Produtos que necessitam de serviço de instalação terão despesas e responsabilidades por conta do consumidor. O compromisso de garantia cessará caso:

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

BRITÂNIA ELETRÔNICOS S.A

Rua Dona Francisca, 12.340
Bairro Pirabeiraba - Joinville - SC
CEP 89.239-270

Insc. Est. 254.861.660
CNPJ 07.019.308/0001-28
FABRICADO NA CHINA



BRITANIA

(47) 3431-0300

www.britania.com.br

**ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR**

