

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

Nº	MODIFICAÇÃO	VISTO	REG.	IMDE.	POR	DATA
0	Arquivo Liberado	-	-	054-06	Luiz	15-05-2006
1	Retirar Nota <i>Ovo Frito</i> - página 3	-	-	000-00	Edson	25-07-2006
2	Revisão Linguística + Funcional + MKT	-	-	220-07	Edson	26-10-2006

10/07 196-05/00 072369 REV2

BRITÂNIA



Omeleteira Duo
Manual de Instruções e
Livro de Receitas

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

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



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Edson	DATA	10-04-2006	TRATAMENTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Luiz Carlos	DATA	10-04-2006			SEM ESCALA
APROV.	Dante	DATA	10-04-2006	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
				Omeleteira Duo	072369	1/1
				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				Folheto de Instrução / User Manual	196-05/00	2

Introdução

Parabéns pela escolha da *Omeleteira Duo Britânia*. Para garantir o melhor desempenho do produto, **ler atentamente as recomendações a seguir**.

Guardar este Manual de Instruções para eventuais consultas. Verificar se a tensão (voltagem) do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

Instruções de segurança

- Não utilizar aparelhos que apresentem algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada Britânia*.
- Manter todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando ele estiver em uso.
- Durante o funcionamento, o produto atinge altas temperaturas. Por isso, não tocar a pele nas partes aquecidas da omeleteira para se evitarem queimaduras.
- Nunca desconectar puxando o aparelho pelo fio. Segurar com firmeza o plugue e então puxar para desconectá-lo.
- Não ligar o produto sobre superfícies empoçadas de líquidos.
- Não deixar a omeleteira ligada sem ninguém por perto.
- Para proteção contra choques ou outros acidentes, não imergir o cordão elétrico, o plugue ou o próprio aparelho na água ou em outro líquido.
- Retirar o plugue da tomada antes de limpar ou mesmo quando o aparelho não estiver em uso.
- Não deixar o cabo de força pendurado na beirada de uma mesa ou de um balcão ou ainda perto de superfícies quentes.
- O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto, além de causar a perda da garantia.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o produto em casa. Caso necessário, 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.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

OMELETE DE CHOCOLATE

- Ingredientes**
- ½ barra de chocolate (100 gramas)
 - 1 gema e 2 claras
 - ½ copo de leite
 - 2 colheres de sopa de farinha de trigo

Modo de preparo
Ralar o chocolate em pedaços bem pequenos. Bater bem os ovos em uma tigela alta até que a mistura fique aerada. Misturar todos os ingredientes acima. Colocar a mistura nas fôrmas da *Omeleteira Duo Britânia* até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.
Quando estiver cozido, retirar com cuidado e servir uma cobertura de chocolate derretido.

OMELETE DE BANANA

- 2 bananas picadas em pequenos pedaços
- 3 ovos
- ½ copo de leite
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento químico
- Canela a gosto

Modo de preparo
Cortar as bananas em pedaços pequenos, bater bem os ovos em uma tijela alta e misturar todos os ingredientes acima. Colocar a mistura nas fôrmas da *Omeleteira Duo Britânia* até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

OMELETE DE ESPINAFRE

- Ingredientes**
2 ovos batidos
60 g de espinafre picado
3 colheres de sopa de azeite
25 g de queijo parmesão ralado
1 colher sopa de salsa picada
1 colher sopa de manjeriço picado
2 dentes de alho picados

Modo de preparo
Bater os ovos em uma tigela alta. Misturar todos os ingredientes acima. Colocar a mistura nas fôrmas da *Omeleteira Duo Britânia* até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

OMELETE COM GERGELIM

- Ingredientes**
3 ovos
5 colheres de sopa de gergelim
½ copo de leite
Sal a gosto
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
3 colheres de sopa rasas de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento químico
Cheiro verde picado a gosto

Modo de preparo
Bater bem os ovos em uma tigela alta até que a mistura fique aerada. Temperar com sal a gosto. Misturar todos os ingredientes acima. Colocar a mistura nas fôrmas da *Omeleteira Duo Britânia* até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

OMELETE DE PALMITO

- Ingredientes**
3 ovos
5 colheres de sopa de palmito picado em pequenos pedaços
½ copo de leite
Sal a gosto
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
3 colheres de sopa rasas de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento químico
Cheiro verde picado a gosto

Modo de preparo
Bater bem os ovos em uma tigela alta até que a mistura fique aerada. Temperar com sal a gosto. Misturar todos os ingredientes acima. Colocar a mistura nas fôrmas da *Omeleteira Duo Britânia* até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

Componentes

- 1.Cordão elétrico
2.Plugue
3.Alças
4.Formas antiaderentes
5.Lâmpada que indica que a temperatura está sendo mantida
6.Lâmpada indicadora de funcionamento



Dicas antes da primeira utilização

- 1.Limpar o exterior do produto com um pano limpo para remover resíduos de fabricação e de embalagem.
2.Untar levemente as fôrmas com óleo ou margarina. A omeleteira estará pronta para ser utilizada.

Utilizando a omeleteira

Nunca utilizar quaisquer objetos metálicos para remover alimentos da omeleteira, pois podem arranhar as superfícies antiaderentes.

PREPARANDO OMELETES

- 1.Bater os ingredientes abaixo:
 - 2 ovos
 - 1 colher de sopa de leite
 - Sal e pimenta a gosto
- 2.Conectar a omeleteira a uma tomada. A lâmpada indicadora se acenderá.
- 3.Após 2 minutos, abrir a tampa e colocar a mistura nas fôrmas da omeleteira, cuidando para que não ultrapasse o nível médio.
- 4.Fechar a tampa e deixar as omeletes cozinhareem de 5 a 7 minutos.
- 5.A luz indicadora na tampa oscilará durante o preparo. Isto significa que o produto está mantendo a temperatura adequada.
- 6.Abrir a omeleteira e remover as omeletes com uma espátula de plástico ou de madeira.

NOTA:
•Se a omeleteira for preenchida ao nível médio da fôrma, a tampa superior abrirá ligeiramente à medida que a omelete atinja o final do seu ciclo de cozimento. Quando a tampa levantar, continuar o cozimento por cerca de 30 segundos para obter os melhores resultados.

OVOS POCHÉ

- 1.Untar as fôrmas com óleo ou azeite e colocar uma colher de sopa de água em cada fôrma.
- 2.Conectar a omeleteira a uma tomada de parede. A lâmpada indicadora se acenderá.
- 3.Após aproximadamente 2 minutos a água começará a ferver. Abrir a tampa e colocar os ovos dentro das fôrmas da omeleteira acrescentando uma pitada de sal. Fechar a tampa e deixar os ovos cozinhareem de 5 a 7 minutos.
- 4.Abrir a tampa e remover os ovos *poché* utilizando uma espátula de plástico ou de madeira.

NOTAS:
•Se após preparar os ovos *poché* não houver água dentro das fôrmas, desligar a omeleteira até que as placas esfriem o suficiente para evitar que a água a ser derramada no recipiente ferva ou espirre quando entrar em contato com as fôrmas quentes.
•Depois que terminar de fazer os ovos *poché*, desconectar a omeleteira da tomada e deixar esfriar completamente antes de esvaziar a água que tenha permanecido dentro das fôrmas. Esvaziar a omeleteira virando-a sobre uma pia.

OMELETE DE CAMARÃO
Ingredientes

- 6 camarões médios
- 1 colher de chá de suco de limão
- 1 colher de sopa de tomate picado
- 1 colher de chá de cebola picada
- Sal a gosto
- 2 ovos
- Cheiro verde picado a gosto

Modo de preparo

Descascar e limpar os camarões. Lavá-los bem e temperar com suco de limão. Com as cascas e as cabeças faça um caldo, fervendo-as em 1 xícara (chá) de água por 10 minutos. Reservar. Bater os ovos em uma tigela alta, até que a mistura fique aerada. Temperar com sal a gosto. Misturar todos os ingredientes acima. Colocar a mistura nas fôrmas da *Omeleteira Duo Britânia* até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

OMELETE DE COGUMELO SHITAKE
Ingredientes

- 50 gramas de cogumelos *shitake* médios
- 2 ovos
- 1/2 cebola
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Azeite de oliva
- Ervas finas a gosto

Modo de Preparo

Retirar os cabinhos do *shitake* e cortar em tiras bem finas. Picar a cebola em pequenos pedaços. Bater os ovos em uma tigela alta, adicionar o leite e temperar com sal e pimenta-do-reino. Misturar todos os ingredientes. Colocar a mistura nas fôrmas da *Omeleteira Duo Britânia* até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

OMELETE DE FRANGO
Ingredientes

- 1 xícara de frango desfiado
- 1 colher de sopa de tomate picado
- 1 colher de sopa de cebola picada
- Sal a gosto
- 2 ovos
- Cheiro verde picado a gosto

Modo de preparo

Bater os ovos em uma tigela alta, até que a mistura fique aerada. Temperar com sal a gosto. Misturar todos os ingredientes acima. Colocar a mistura nas fôrmas da *Omeleteira Duo Britânia* até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

OMELETE COLORIDA

Ingredientes

3 ovos
2 colheres de leite
1 colher de farinha de trigo peneirada
1/2 cenoura média ralada bem fina
2 colheres de sopa lata de milho verde
2 fatias de presunto cortados em pequenos pedaços
2 fatias de queijo mozzarella cortados em pequenos pedaços
Orégano e salsinha picada a gosto
1 pitada de sal
Pimenta a gosto

Modo de preparo

Cortar o presunto e o queijo em pequenos pedaços. Reservar. Bater os ovos em uma tigela alta, adicionar o leite e temperar com sal e pimenta-do-reino. Misturar todos os ingredientes acima. Colocar a mistura nas fôrmas da *Omeleteira Duo Britânia* até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

OMELETE LIGHT

Ingredientes

2 claras
1 gema
½ cebola fatiada
1 colher (sopa) de salsa picada
1 fatia média de queijo branco magro ou queijo prato light picado
Sal a gosto

Modo de preparo

Bater os ovos em uma tigela alta até que a mistura fique aerada. Adicionar o leite e temperar com sal a gosto. Colocar a mistura nas fôrmas da *Omeleteira Duo Britânia* até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

Dicas para melhores resultados

- Limpar completamente as fôrmas da omeleteira com um pano úmido, toda vez que for usar a omeleteira.
- Pré-aquecer a omeleteira, por 2 ou 3 minutos antes de colocar os alimentos.
- Para obter os melhores resultados quando fizer omeletes, os ovos devem estar à temperatura ambiente (e não na geladeira).
- Bater bem os ovos com um batedor próprio, em uma tigela grande, para obter uma mistura bem aerada.
- Bater as omeletes imediatamente antes do preparo.
- Para preparo de omeletes, não é necessário colocar óleo ou azeite. O sal deve ser colocado direto na mistura.

Limpeza

- Após o uso e antes de limpar, retirar o plugue da tomada de parede e esperar que a omeleteira esfrie completamente. Limpar as bordas internas das placas com toalha de papel absorvente ou um pano macio.
- Se for difícil remover ovo ou recheio, colocar um pouco de óleo de cozinha sobre as placas e limpar após 5 minutos, quando o alimento estiver mais macio.
- Limpar a parte externa com um pano ligeiramente úmido, certificando-se de que óleo, umidade ou gordura não entrem no aparelho.
- Não limpar a parte interna do produto com esponjas abrasivas ou palha de aço, para não danificar o revestimento antiaderente.

Receitas de omelete

RECEITA BÁSICA DE OMELETE
Ingredientes
2 ovos
1 colher de sopa de leite
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo
Bater os ovos em uma tigela alta, adicionar o leite e temperar com sal e pimenta. Colocar a mistura nas fôrmas da *Omeleteira Duo Britânia* até o nível médio. Aguardar de 5 a 6 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

OMELETE DE QUEIJO E PRESUNTO
Ingredientes
2 ovos
1 colher de sopa de leite
1 pitada de sal
1 fatia de presunto
1 fatia de queijo tipo mozzarella

Modo de preparo
Cortar o presunto e o queijo em pequenos pedaços. Reservar. Bater os ovos em uma tigela alta, adicionar o leite e temperar com sal. Misturar todos os ingredientes. Colocar a mistura nas fôrmas da *Omeleteira Duo Britânia* até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

OMELETE MARAVILHA
Ingredientes
2 ovos
1 pitada de sal
1 fatia de queijo prato
1 fatia de queijo mozzarella
½ cebola picada
Cheiro verde e salsinha a gosto

Modo de preparo
Cortar o presunto e o queijo em pequenos pedaços. Reservar. Bater os ovos em uma tigela alta, adicionar o leite e temperar com sal. Misturar todos os ingredientes. Colocar a mistura nas fôrmas da *Omeleteira Duo Britânia* até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

OMELETE DA VOVÓ
Ingredientes
2 ovos
1/4 pimentão verde picado
1/2 tomate sem sementes picado
2 colheres de sopa de queijo ralado
Orégano a gosto
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo
Cortar o pimentão e o tomate em pequenos pedaços. Reservar. Bater os ovos em uma tigela alta e temperar com sal e pimenta. Misturar todos os ingredientes. Colocar a mistura nas fôrmas da *Omeleteira Duo Britânia* até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

OMELETE DE CALABRESA
Ingredientes
50g de lingüiça calabresa
2 ovos
2 colheres de sopa de leite
1/2 tomate médio sem pele e sem sementes
Sal e pimenta-do-reino a gosto
Cheiro verde picado a gosto

Modo de preparo
Cortar a lingüiça calabresa e o tomate em pequenos pedaços. Reservar. Bater os ovos em uma tigela alta, adicionar o leite e temperar com sal e pimenta. Misturar todos os ingredientes. Colocar a mistura nas fôrmas da *Omeleteira Duo Britânia* até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

OMELETE DE QUEIJO MINAS E PRESUNTO
Ingredientes
2 ovos
2 fatias de queijo minas picado
2 fatias de presunto picado
2 colheres de sopa de leite
1 colher de sopa de salsinha picada
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo
Cortar o presunto e o queijo minas em pequenos pedaços. Reservar. Bater os ovos em uma tigela alta, adicionar o leite e temperar com sal e pimenta-do-reino. Misturar todos os ingredientes. Colocar a mistura nas fôrmas da *Omeleteira Duo Britânia* até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.