



Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberação de Arquivo	Ari Jr	11-03-2014

**This page should not be printed.**

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

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Ari Jr.	DATA	06-03-2014	TRATAMENTO	TOL. Æ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Gabrielle	DATA	06-03-2014	PRODUTO	ESTRUTURA	<b>SEM ESCALA</b>
APROV.	Jéssica.	DATA	06-03-2014	<b>Pretzel Maker</b>	786304	FOLHA
				TÍTULO	NÚMERO	REV
				Folheto de instruções - <i>User Manual</i>	1291-09-05	

# **BRITANIA**



 **Pretzel**  
**MAKER**

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.

## CUIDADOS

- 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, a fim de evitar riscos.
- 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.
- Não tocar nas superfícies aquecidas.
- Nunca desligar o aparelho puxando pelo fio. Segurar firmemente o plugue e então puxar para desconectar.
- Não ligar o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
- 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.
- 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.
- Sempre retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e antes de limpá-lo. Deixar o produto esfriar antes de limpá-lo.
- Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou perto de superfícies aquecidas.
- Não usar o aparelho ao ar livre.
- Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou perto de fornos aquecidos.
- 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 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 eletricitista habilitado.
- Guardar estas instruções para futuras consultas.
- O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto, além de perda da garantia.
- 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.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

## COMPONENTES

- 01.Luz verde indicadora de aquecimento
- 02.Luz vermelha indicadora de funcionamento
- 03.Alça
- 04.Trava
- 05.Placas antiaderentes
- 06.Cordão elétrico
- 07.Plugue

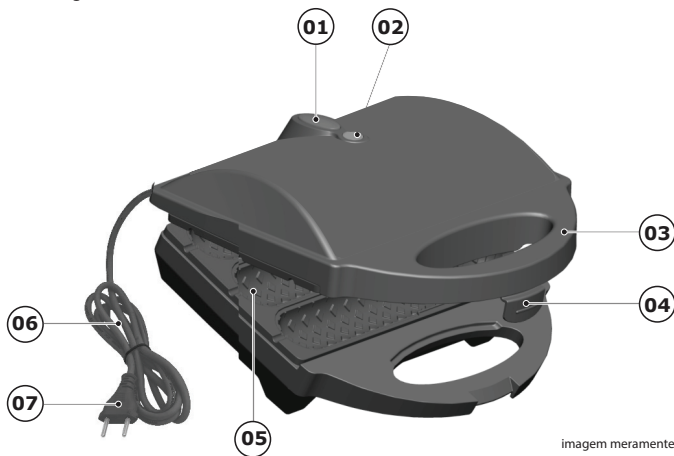


imagem meramente ilustrativa

## INSTRUÇÕES DE USO



Não toque nas superfícies metálicas.  
Devido às altas temperaturas alcançadas, o contato com as partes metálicas podem causar queimaduras.  
Utilize sempre a alça para manusear o aparelho.

## DICAS PARA OBTER MELHORES RESULTADOS

•Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe a superfície das chapas com um pano umedecido e deixe secar bem.

•**Sempre pré-aquecer o aparelho antes de utilizá-lo.**

•Para melhores resultados, pincele um pouco de manteiga, margarina ou óleo de cozinha para revestir as placas antiaderentes.

## RECEITAS DE PRETZEL

### Pretzel Simples.

#### *Ingredientes:*

3 xícaras de farinha de trigo;  
1 ovo;  
3 colheres de manteiga derretida;  
1 colher de chá de sal;  
1 colher de chá de fermento químico;  
3 xícaras de água.

#### *Modo de preparo:*

Em uma bacia coloque todos os ingredientes acima exceto o fermento, misture até ficar homogênea. Pré aqueça sua maquina de pretzel por 2 minutos. Adicione o fermento e misture com uma colher de forma suave. Coloque a massa em um recipiente com um bico que facilite a dosagem de massa que será colocada no aparelho, coloque a massa nas duas cavidades não passando do limite da cavidade (Figura 1), feche o produto e aguarde de 5 a 8 minutos.

**Rendimento: 11 porções.**

**Tempo de preparo: 7 a 10 minutos.**



Figura 1

### Pretzel de Banana com açúcar e canela.

#### *Ingredientes da massa:*

3 xícaras de farinha de trigo;  
1 xícara de açúcar;  
1 ovo;  
3 colheres de manteiga derretida;  
½ colher de chá de sal;  
1 colher de chá de fermento químico;  
3 bananas maduras e picadas em pedaços pequenos;  
3 xícaras de água.

#### *Ingredientes da cobertura:*

1 xícara de açúcar;  
1 colher de sopa de canela em pó;  
1 colher de sopa de margarina derretida.

#### *Modo de preparo:*

Em uma bacia coloque todos os ingredientes acima exceto o fermento, a banana e os ingredientes da cobertura, misture até ficar homogênea. Pré aqueça sua maquina de pretzel por 2 minutos. Adicione o fermento e a banana misture com uma colher de forma suave. Coloque a massa em um recipiente com um bico que facilite a dosagem de massa que será colocado na maquina de pretzel, coloque a massa nas duas cavidades não passando do limite da cavidade (figura 1), feche o produto e aguarde de 5 a 8 minutos.

#### *Modo de preparo cobertura*

Em um prato coloque o açúcar e a canela e misture. Após os pretzels ficarem prontos

pincele a margarina derretida em um dos lados do pretzel e coloque sobre o açúcar com canela retire o excesso e sirva a seguir.

**Rendimento: 11 porções.**

**Tempo de preparo: 5 a 8 minutos.**

### **Pretzel Pão de Queijo.**

#### **Ingredientes:**

- 600 ml de leite;
- 2 ovos;
- 1 colher de chá de sal;
- 200g de queijo parmesão ralado;
- 500 g de polvilho doce.

Modo de preparo:

Em um liquidificador coloque todos os ingredientes acima exceto polvilho doce, misture até ficar homogênea, adicionar de forma gradativa o polvilho doce, bater até ficar homogenia. Pré aqueça sua maquina de pretzel por 2 minutos. Coloque a massa em um recipiente com um bico que facilite a dosagem de massa que será colocado na maquina de pretzel, coloque a massa nas duas cavidades, preencha no Maximo 75% da cavidade (Figura2), feche o produto e aguarde de 5 a 8 minutos.

**Rendimento: 14 porções.**

**Tempo de preparo: 5 a 8 minutos.**



### **Pretzel com cobertura de chocolate**

#### **Ingredientes:**

- 3 xícaras de farinha de trigo;
- 1 ovo;
- 3 colheres de manteiga derretida;
- 1 xícara de açúcar;
- 1 colher de chá de sal;
- 1 colher de chá de fermento químico;
- 3 xícaras de água.

#### **Ingredientes da cobertura:**

- 1 barra de chocolate ao leite;
- 1 lata de creme de leite sem soro.

#### **Modo de preparo da massa:**

Em uma bacia coloque todos os ingredientes acima exceto o fermento, misture até ficar homogênea. Pré aqueça sua maquina de pretzel por 2 minutos. Adicione o fermento e misture com uma colher de forma suave. Coloque a massa em um recipiente com um bico que facilite a dosagem de massa que será colocado na maquina de pretzel, coloque a massa nas duas cavidades não passando do limite da cavidade (Figura1), feche o produto e aguarde de 5 a 8 minutos.

#### **Modo de preparo cobertura**

Derreta o chocolate em banho Maria e adicione o creme de leite, misture bem. Mergulhe o pretzel já pronto no creme.

Dica:

Se preferir uma cobertura mais dura coloque na geladeira por 30 minutos e adicione chantili e sirva. Excelente para saborear em boa companhia.

**Rendimento: 11 porções.**

**Tempo de preparo: 5 a 7 minutos.**

## Pretzel com recheio de queijo Cheddar

### **Ingredientes:**

3 xícaras de farinha de trigo;  
1 ovo;  
3 colheres de manteiga derretida;  
1 colher de chá de sal;  
1 colher de chá de fermento químico;  
3 xícaras de água.

### **Ingredientes do Recheio:**

1 bisnaga (+ - 200g) de queijo Cheddar em pasta.

### **Modo de preparo da massa:**

Em uma bacia coloque todos os ingredientes acima exceto o fermento, misture até ficar homogênea. Pré aqueça sua máquina de pretzel por 2 minutos. Adicione o fermento e misture com uma colher de forma suave. Coloque a massa em um recipiente com um bico que facilite a dosagem de massa que será colocado na máquina de pretzel, coloque a massa nas duas cavidades, mas somente uma camada bem fina, depois coloque o queijo Cheddar com o auxílio de aplicador de enfeite de bolo, um filete bem fino, depois complete com mais massa (Figura3 e 4), não passando do limite da cavidade, feche o produto e aguarde de 5 a 8 minutos.

Rendimento: 11 porções.

Tempo de preparo: 5 a 8 minutos.



## LIMPEZA

**Antes de limpar o aparelho: Retire o plugue da tomada elétrica e deixe o aparelho esfriar.**

**Parte interna:** Limpe as placas antiaderentes e suas bordas com um papel absorvente, pano ou esponja macia levemente umedecida com água morna e detergente neutro.

•Se for difícil remover qualquer sujeira, coloque um pouco de óleo vegetal morno sobre a chapa. Remova após 5 minutos, quando estiver mais fácil de ser retirado.

•Tenha cuidado para que a umidade ou óleo não entre para o interior do produto.

**Parte externa:** Utilize apenas pano seco ou levemente umedecido com água.

**ATENÇÃO:** Não remover qualquer tipo de sujeira remanescente com objetos duros (metal), pois podem danificar o material antiaderente das chapas.

Não usar solventes ou qualquer outra substância química para limpeza.

## DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS</b>	<b>PROCEDIMENTO</b>
Não Aquece.	Produto não está ligado na tomada elétrica.	Inserir o plugue na tomada elétrica.
	A tomada está sem energia.	Verificar se há energia, testando outro produto.
O aparelho está emitindo alguns estalos/ruídos durante o funcionamento.	Termostato acionando, gerando aumento rápido de temperatura e esta variação brusca pode resultar em estalos.	Esta é uma característica funcional do produto. Ocorre devido ao fato da temperatura aumentar rapidamente, causando dilatação de componentes internos e como consequência estalos/ruídos.
Produto está apresentando cheiro de queimado e/ou fumaça.	Produto Novo. Primeira utilização.	Característica do produto na primeira utilização. Se o problema persistir encaminhar para o posto autorizado.
Antiaderente descascando e/ou soltando.	Utilização de materiais abrasivos para efetuar a limpeza.	Utilizar esponja macia ou pano úmido com água e detergente neutro. Tomar cuidado para não entrar água nas partes elétricas.
Massa assa de forma desigual.	O produto não foi pré-aquecido	Sempre pré-aquecer o produto antes de despejar a massa na chapa.



**SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO**



**BRITANIA**

**0800-417644**

sac@britania.com.br

**ATENDIMENTO  
AO CONSUMIDOR**