

**BRITANIA**



**PANELA ELÉTRICA WOK  
BPE01LR**

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

•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, retirar o plugue da tomada elétrica. Sempre desconectar segurando pelo plugue, nunca puxar pelo cordão elétrico.

•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 eletricista 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.

•Sempre remover o cabo de alimentação da tomada, puxando pelo plugue, durante a limpeza e manutenção do produto. Nunca toque no plugue com a mão molhada.

•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 conservação).

•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.

•Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto.

•O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído, se há sinais visíveis de danos ou se está vazando.



## ADVERTÊNCIA



•Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.

•Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.

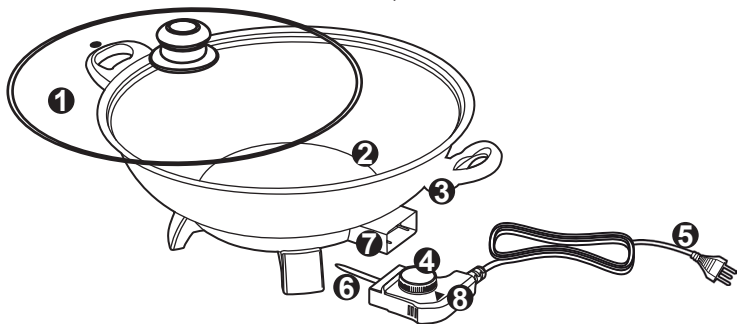
•Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.

•Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

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

## COMPONENTES

- 01.** Tampa de vidro temperado;
- 02.** Painela com revestimento cerâmico;
- 03.** Alça para Transporte;
- 04.** Termostato com botão seletor de temperatura;
- 05.** Cordão elétrico com plugue;
- 06.** Pino guia;
- 07.** Caixa de conexão;
- 08.** Lâmpada indicadora de funcionamento;



## FUNCIONAMENTO

Antes de ligar o aparelho, certifique-se que o plugue esteja desconectado da tomada elétrica e o seletor de temperatura esteja na posição 0 (Desligado).

Conecte o termostato encaixando o pino guia no orifício localizado no centro da caixa de conexão. Certifique-se de que o mesmo esteja bem encaixado. Caso contrário poderá ocorrer um aquecimento anormal podendo causar acidente ao usuário e danos ao aparelho.

Conecte o plugue na tomada elétrica.

Selecione a temperatura desejada.

Após alguns minutos a temperatura atingirá o nível selecionado e a lâmpada indicadora apagará. O usuário pode ajustar o seletor de temperatura para aumentar ou diminuir a temperatura da chapa conforme a necessidade do prato que esteja preparando.

Durante o preparo a lâmpada indicadora de funcionamento irá acender e apagar indicando que a temperatura está sendo mantida pela resistência através do termostato.

Depois de preparado o alimento, gire o botão seletor de temperatura para a posição 0 (desligado) e desconecte o plugue da tomada.

Pode-se levar sua panela elétrica à mesa. Para isso gire o botão seletor de temperatura na posição 0 (desligado), retire o plugue da tomada e então desconecte o termostato.

### **Atenção!**

Cuidado ao manusear o termostato para não encostar-se ao pino guia. Ele pode ficar muito quente durante sua utilização.

Quando for cozinhar arroz ou qualquer alimento que possua muito líquido dentro da panela, deixe-a semi aberta para que não transborde, pois assim como no fogão, o fechamento total da panela elétrica faz com que o líquido suba e transborde.

## **LIMPEZA E CONSERVAÇÃO**

Mantenha o produto limpo para operar adequadamente.

- O cordão elétrico não deve ser torcido, puxado ou enrolado ao redor do aparelho.
- Se o cordão estiver torcido, distorça-o antes de utilizar o produto.
- Quando não estiver em uso, o produto deve ser armazenado em local seco e seguro, longe do alcance das crianças.
- Sempre desconecte o plugue da tomada antes de iniciar a limpeza.
- A tampa deve ser limpa com água e detergente neutro (ou sabão).
- O corpo do aparelho deve ser limpo com um pano úmido. Nunca imersa na água.
- Não use palha de aço, produtos abrasivos, saponáceos, álcool ou qualquer tipo de solvente, pois podem danificar o aparelho.

### **Panela**

- Certifique-se de que o seletor de temperatura esteja na posição 0 (desligado), que o cabo de força esteja desconectado e que o aparelho esteja frio.
- Desconecte o termostato do aparelho antes de iniciar a limpeza.
- Sempre limpe a panela após o uso. Use papel toalha ou um pano macio seco ou levemente umedecido com água. Tenha cuidado para que a umidade não penetre na resistência.
- Se for necessário utilize uma esponja macia com um pouco de água e detergente, tendo muito cuidado para não molhar a caixa de conexão. Depois seque com um pano macio ou papel toalha.
- Nunca utilize utensílio de metal para retirar ou misturar os alimentos, pois eles podem danificar a superfície com revestimento cerâmico. Utilize apenas utensílios de plástico ou madeira.

### **Tampa de vidro**

- Sempre limpe a tampa após o uso. Use papel toalha ou um pano macio seco ou levemente umedecido com água.
- Se for necessário utilize uma esponja macia com um pouco de água e detergente. Depois seque com um pano macio ou papel toalha.
- Não lave a tampa de vidro na máquina de lavar louça.

### **Termostato**

- Limpe o termostato utilizando apenas pano úmido.
  - Jamais coloque o termostato dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Cuidado
- Caso molhe o termostato, procure uma assistência técnica autorizada.

### **Alças**

- As alças devem ser limpas com um pano levemente úmido.

## RECEITAS

### ARROZ CHINÊS

#### *Ingredientes*

2 colheres (sopa) de óleo  
2 tabletes de caldo de legumes diluídos em 200 ml de água morna.  
1 pimentão vermelho bem picado  
4 talos de salsão bem picados  
1 peito de frango cozido e bem picado  
2 a 3 ovos  
2 xícaras (chá) de arroz já cozido, soltinho e sem tempero  
2 colheres (sopa) de cebolinha verde picada

#### *Modo de preparo*

Na panela Britânia wok, aqueça o óleo. Junte o pimentão, o salsão e o peito de frango. Mexa bem enquanto fritam. Coloque os ovos sem a casca, mexendo levemente até que esteja bem misturado. Junte o arroz e misture, junte o caldo diluído e continue fritando até que todos os ingredientes estejam misturados de forma uniforme.  
Polvilhe cebolinha e sirva a seguir.

Rende 6 a 8 porções.

Tempo de preparo 40 min.

### CARNE COM SHOYU

#### *Ingredientes:*

700 gramas de carne bovina para refogado cortado em tiras  
2 cenoura grande cortada em rodelas finas  
1 pimentão verde grande cortado em quadrinhos  
1 pimentão vermelho grande cortado em quadrinhos  
2 colher de sopa de cebola ralada  
4 colheres de sopa de óleo  
2 colher de sopa de manteiga  
1 xícara de chá de molho de soja (shoyu)

2 colher de sopa de açúcar  
2 colher de chá de amido de milho  
5 colheres de sopa de vinho branco  
1 colher de café de molho de pimenta bem picante.  
4 colheres de sopa de gergelim torrado

#### *Modo de preparo:*

Na panela Britânia wok, coloque a metade da manteiga e do óleo, refogue bem a cenoura, o pimentão e reserve. Coloque o restante da manteiga e do óleo, doure a cebola e na sequencia coloque a carne e deixe-o cozinhar/grelhar. Misture o molho de soja (shoyu), o molho de pimenta, o açúcar, vinho, o amido de milho e reserve.  
Quando a carne já estiver grelhada acrescente os legumes refogados, a mistura do shoyu, açúcar, amido de milho, vinho, molho de pimenta. Vá mexendo até que se forme um molho com consistência cremosa, e jogue o gergelim por cima.  
Dica: esse prato acompanha muito bem com o arroz chinês.

### MACARRÃO A BOLONHESA

#### *Ingredientes*

1 pacote de macarrão 500g  
2,5 litros de água para o macarrão  
Sal a gosto  
Óleo ou manteiga  
600 gramas de carne moída  
1 cebola picada  
2 dentes de alho  
2 tomates sem pele picados  
Extrato de tomate ou molho de tomate a gosto  
3 folhas de manjeriçõ picadas (opcional)  
1 lata de creme de leite (opcional)  
1 pacote de queijo parmesão ralado

## RECEITAS

### *Modo de preparo*

Na panela WOK Britânia, adicione a água o sal a gosto e um fio de óleo.

Deixe ferver e cozinhe o macarrão até ficar no ponto, escorra em um refratário e reserve.

Limpe a panela e coloque 3 colheres de óleo ou manteiga e refogue o alho e a cebola. Após adicione os tomates e deixe refogar. Coloque a carne e deixe fritar bem.

Adicione sal a gosto, o molho ou extrato de tomate misture bem, coloque o manjeriço (opcional) e deixe cozinhar por uns 5 minutos, se precisar adicione água para deixar o molho mais líquido. Após coloque o creme de leite (opcional) e deixe cozinhar por mais 2 minutos mexendo sempre para não dourar. Após Conserte no sal se precisar.

Despeje esse molho sobre o macarrão cobrindo completamente, polvilhe queijo parmesão ralado e leve ao forno pré-aquecido 180°C por 10 minutos. Retire do forno com o auxílio de luvas térmicas e sirva em seguida

Tempo: 60 minutos

Serve de 6 a 8 pessoas.

### **ENTREVERO**

#### *Ingredientes:*

500 g de alcatra em cubos

500 g de pinhões cozido(s) cortados em 4 pedaços (no comprimento)

100 g de bacon em cubos

200 g de lombo de porco em cubos

200 g de linguiça calabresa

4 tomates em cubos pequenos sem sementes

1 pimentão vermelho cortado em cubos pequenos

1 pimentão amarelo cortado em cubos pequenos

1 pimentão verde cortado em cubos pequenos

3 cebolas médias cortadas em cubos

pequenos

Pimenta-do-reino branca (a gosto)

Manjeriço (folhas inteiras a gosto)

Sal a gosto

### *Modo de preparo:*

Na panela WOK Britânia, frite o bacon e reserve.

Na gordura do bacon, frite aos poucos as carnes e a linguiça, sem deixar dourar e reserve.

Enquanto isso cozinhe o pinhão em panela de pressão por aproximadamente 40 minutos.

Após fritar o bacon e as carnes, frite a cebola até dourar no restante da gordura que sobrou na panela WOK. Acrescente o tomate, os pimentões e deixe formar um molho grosso.

Se necessário, acrescente um pouco de água.

Após o molho estar pronto, retorne a panela WOK o bacon e as carnes. Adicione o pinhão cortado em quatro e os temperos a gosto. cuidado com o SAL; recomendo experimentar antes de salgar a receita.

### *Dica*

Antes de cozinhar o pinhão, cortar a "ponta" fora, pois além de poder avaliar o pinhão, fica muito mais fácil para descascar, bastando apertar a parte de traz para soltar o pinhão da casca. Em regiões que não tenham pinhão, pode-se substituir por aipim (macaxeira) ou batata salsa, ambos pré-cozidos "al dente", sem sal, e costados em cubos.

Pronto em:1hora20mins

## RECEITAS

### FRANGO XADREZ

#### *Ingredientes:*

700 gramas de Filé de Peito de Frango Sadia cortado em cubos  
2 colheres de sopa de amido de milho  
½ xícara de chá de Óleo de Soja refinado ou óleo de gergelim  
1 xícara de chá de amendoim  
2 Talos de salsão cortados em 12 pedaços  
2 Cebolas médias cortadas em cubos médios  
1 Pimentão verde cortado em cubos médios  
1 Pimentão vermelho cortado em cubos médios  
1 a 2 colheres de chá de gengibre picado  
1/2 embalagem de broto de feijão  
4 ramos de cebolinha picados  
2 colheres de sopa de amido de milho  
6 colheres de sopa de molho de soja (shoyu)  
2 colheres de chá de glutamato monossódico

#### *Modo de preparo:*

Em uma vasilha, disponha os cubos de frango e polvilhe o amido de milho. Misture bem e reserve.

Na panela WOK Britânia, aqueça o óleo e frite o frango aos poucos. Quando os cubos estiverem dourados por igual, escorra sobre papel-toalha.

#### *Toque Especial*

Se preferir, substitua o óleo de soja pelo óleo de gergelim.

No mesmo óleo, frite o amendoim, escorra, e na sequência, frite o salsão, a cebola, o pimentão verde e vermelho e o gengibre.

Escorra e reserve.

#### *Para o molho*

Em um recipiente, dissolva o amido de milho em 1 xícara e meia de chá de água fria, acrescente o molho de soja e o glutamato. Incorpore essa mistura na panela WOK Britânia e mexa até engrossar.

Acrescente o frango, os legumes, o amendoim e o broto de feijão. Deixe cozinhar por 1 minuto e finalize com a cebolinha. Misture delicadamente e sirva em seguida acompanhado de arroz branco, ou arroz chinês.

Tempo de preparo: 45 minutos.

### PICADINHO DE CARNE E BATATA

#### *Ingredientes*

2 colheres (sopa) de óleo ou manteiga  
1 kg de acém ou músculo cortado em cubos  
1 cebolas de cabeça bem picadas  
2 dentes de alho bem picados  
2 tomates sem pele e sem sementes cortado em cubos  
1,5 litros de água fervente  
6 batatas cortadas em cubos  
2 cenoura cortada em rodela  
sal e pimenta a gosto  
4 colheres de sopa de cebolinha verde.

#### *Modo de preparo*

Aqueça o óleo na Panela Wok Britânia e doure bem a cebola, adicione a carne e refogue até ficar bem dourado.

Junte os tomates e refogue bem.

Adicione a água fervente, tampe a panela e cozinhe por 40 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo.

Abra a panela, junte a batata, a cenoura e cozinhe por cerca de 10 minutos.

Sirva a seguir acompanhado de arroz branco ou outro acompanhamento de sua preferência.

## RECEITAS

### YAKISOBA

#### **Ingredientes**

500g de macarrão para yakisoba (tipo lámen)  
Água, o suficiente para cozinhar o macarrão.  
Sal a gosto  
3 colheres (sopa) de óleo (milho, soja, girassol)  
3 colheres (sopa) de óleo de gergelim torrado  
2 cebolas roxa em fatias  
300 gramas de lombo suíno em tiras  
300 gramas de peito de frango em tiras  
300 gramas de carne bovina (contra-filé, alcatra) em tiras  
300 gramas de linguiça calabresa fatiada sem pele  
1 xícara (chá) de couve-flor  
1 xícara (chá) de abobrinha fatiada  
1 xícara(chá) de brócolis  
1 xícara (chá) de acelga cortada  
1 xícara (chá) de cenoura em fatias  
1 xícara (chá) de molho de soja  
1 xícara (chá) água  
2 colheres rasas de sopa de amido de milho  
1 colher rasa de sobremesa de açúcar  
1/2 xícara (chá) de cebolinha picada  
½ colher (chá) de gergelim torrado

#### **Modo de preparo**

Em uma panela com água e sal, cozinhe o macarrão “al dente”, escorra a água e reserve.  
Em um recipiente misture a água, o molho de soja, o amido de milho, o açúcar, misture bem e reserve.

Na panela WOK Britânia, adicione os óleos e doure a cebola, após adicione o lombo, a carne bovina e a linguiça, o frango e deixe fritar mexendo para não grudar no fundo. Adicione os vegetais e refogue por cerca de 10 minutos com a panela tampada mexendo de vez em quando. Acrescente o molho de

soja misturado previamente e mexa até engrossar, acrescente o macarrão cozido e misture delicadamente. Finalize com cebolinha e gergelim torrado. Sirva em seguida.

Rende 8 a 10 porções.  
Tempo de preparo 45 min.

## 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:

<b>ELETROPORTÁTEIS</b>	
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](http://www.britania.com.br)

**ATENDIMENTO  
AO CONSUMIDOR**