

Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberção de Arquivo	Ari Jr	05-08-2014


08/14 1414-09-05 788997 REV.0



funkitchen



Panela Wok Ceramic
BWK1
 Manual de Instruções

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

 ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

PROJ.	DATA	MATERIAL	QUANTIDADE	
DES. Ari Jr	DATA 05-08-2014	TRATAMENTO	TOL. À ESPECIF.	ESCALA
VERIF. Diogo	DATA 05-08-2014	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
APROV. Fernando	DATA 05-08-2014	Panela Wok Ceramic BWK1	788997	1/1
TÍTULO			NÚMERO	REV.
Folheto de instruções - User Manual			1414-09-05	

H
G
F
E
D
C
B
A

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

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

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

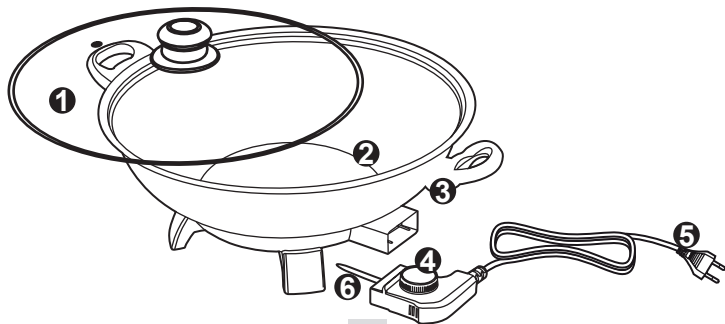
- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, o usuário deverá procurar a Assistência Técnica Autorizada a fim de evitar riscos.
- Verificar se a tensão da rede elétrica no local de instalação 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.
- Manter o aparelho longe do alcance de crianças.
- 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.
- 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 encher a panela de água ou 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.
- As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
- O aparelho não deve ser deixado sozinho enquanto estiver conectado à tomada elétrica.
- As partes de metal, água ou alimentos quentes 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.
- Esse produto não pode ser utilizado com temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

COMPONENTES

1. Tapa de vidro temperado;
2. Panela com revestimento cerâmico;
3. Alça para Transporte;
4. Termostato com botão seletor de temperatura;
5. Cordão elétrico com plugue;
6. Pino guia;



FUNCIONAMENTO

Antes de ligar o aparelho, certifique-se que o plugue esteja desonectado 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 rodela finas
- 1 pimentão verde grande cortado em quadradinhos
- 1 pimentão vermelho grande cortado em quadradinhos
- 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 sequência 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 BOLONESA

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 manjeriço 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
1/2 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.

