

BRITANIA



OMELETEIRA DUO PLUS

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.

ESTE APARELHO DESTINA-SE A USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Evitar o contato com as partes aquecidas. Manusear o produto através das alças sempre com pegadores ou luvas térmicas.
- Para evitar incêndios, choques elétricos e acidentes, não mergulhar o cabo elétrico, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Desligar o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto, e antes de limpá-lo. Deixar esfriar antes de adicionar ou retirar acessórios, e antes de proceder à limpeza.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizada 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.
- Não utilizar o produto com o cabo elétrico ou o plugue danificado, ou se apresentar qualquer tipo de defeito. Entrar em contato com um posto de Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
- O uso de peças que não sejam originais de fábrica pode causar incêndios, choques elétricos e acidentes pessoais.
- Não utilizar o aparelho ao ar livre ou em lugares molhados.
- Não deixar o cabo elétrico pender da borda de uma mesa ou balcão e nem tocar superfícies quentes.
- Não deixar o produto perto de uma boca de fogão a gás ou de um fogão elétrico, nem em forno aquecido.
- Para desligar, segurar o plugue e retirá-lo da tomada.
- Não utilizar o produto para fins aos quais não foi destinado.
- Ao transportar o aparelho contendo óleo ou outro líquido quente, redobrar a atenção.

- 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.

OUTRAS ADVERTÊNCIAS

- ATENÇÃO: SUPERFÍCIES QUENTES:** Este aparelho gera calor e deixa escapar vapores quando em uso. Para evitar o risco de queimaduras, incêndios, ou danos às pessoas, ou aos objetos, tomar sempre as precauções adequadas.
- Todos os usuários deste aparelho devem ler e entender o Manual do Usuário antes de operá-lo ou limpá-lo.
- Antes de ligar o plugue na tomada, certificar-se de que a tensão seja compatível com a indicada no aparelho.
- Durante o uso, manter o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permitir que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.
- Não deixar o aparelho funcionando enquanto estiver ausente.
- Este aparelho gera vapores, não utiliza-lo aberto.
- Se perceber qualquer defeito durante o uso, desligar o aparelho da tomada imediatamente. Não tentar consertar o aparelho em casa.
- Para impedir que a tampa se feche acidentalmente e cause algum ferimento, segurá-la com uma das mãos, sempre com luvas térmicas, enquanto colocar ou retirar os alimentos.



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

1. Luz Indicadora de Funcionamento
2. Corpo do Aparelho
3. Alça
4. Cordão elétrico
5. Plugue
6. Chapas Antiaderentes
7. Base antiderrapante



Imagens meramente ilustrativas

DICAS ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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

Preparando omeletes

Ingredientes:

- 2 ovos
- 1 colher de sopa de leite
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

- Bater os ingredientes.
- Conectar a omeleteira a uma tomada elétrica. A lâmpada acenderá.
- Após 2 minutos, abrir a tampa e colocar a mistura nas fôrmas antiaderentes da omeleteira, cuidando para que não ultrapasse o nível médio.
- Fechar a tampa e deixar as omeletes cozinharem de 5 a 7 minutos.
- A lâmpada na tampa oscilará durante o preparo. Isto significa que o produto está mantendo a temperatura adequada.
- 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 antiaderente, 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

- Untar as fôrmas com óleo ou azeite e colocar uma colher de sopa de água em cada fôrma.
- Conectar a omeleteira a uma tomada elétrica. A lâmpada acenderá.
- Após aproximadamente 2 minutos a água começará a ferver. Abrir a tampa e colocar os ovos dentro das fôrmas antiaderentes acrescentando uma pitada de sal. Fechar a tampa e deixar os ovos cozinharem de 5 a 7 minutos.
- 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 antiaderentes, desligar a omeleteira até que as mesmas esfriem antes de utilizar novamente, para evitar que a água ferva ou espirre quando entrar em contato com as fôrmas antiaderentes quentes.
- Depois que terminar de fazer os ovos poché, desconectar a omeleteira da tomada elétrica e deixar esfriar completamente antes de esvaziar a água que tenha permanecido dentro das fôrmas antiaderentes. Esvaziar a omeleteira virando-a sobre uma pia.

DICAS PARA MELHORES RESULTADOS

- Limpar completamente as fôrmas antiaderentes da omeleteira com um pano úmido, toda vez que 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 homogênea.
- 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 elétrica e esperar que a omeleteira esfrie completamente. Limpar as bordas internas das fôrmas antiaderentes 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 fôrmas antiaderentes e limpar após 5 minutos, quando o alimento estiver de fácil remoção.
- 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 as fôrmas antiaderentes.

RECEITA BÁSICA DE OMELETE

Ingredientes:

- 2 ovos
- 1 colher (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 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 (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 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 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
- ¼ pimentão verde picado
- ½ tomate sem sementes picado
- 2 colheres (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 até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

RECEITAS DE OMELETES

OMELETE COLORIDO

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 colheres de leite
- 1 colher de farinha de trigo peneirada
- ½ cenoura média ralada bem fina
- 2 colheres (sopa) 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 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 até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

OMELETE DE CAMARÃO

Ingredientes:

- 6 camarões médios
- 1 colher (chá) de suco de limão
- 1 colher (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 fazer 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 Britânia até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

RECEITAS DE OMELETES

OMELETE DE COGUMELO SHITAKE

Ingredientes:

- 50 g de cogumelos shitake médios
- 2 ovos
- ½ 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 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 (sopa) de tomate picado
- 1 colher (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 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 (sopa) de azeite
- 25g 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 do produto até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

RECEITAS DE OMELETES

OMELETE COM GERGELIM

Ingredientes:

- 3 ovos
- 5 colheres (sopa) de gergelim
- ½ copo de leite
- Sal a gosto
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 3 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
- 1 colher (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 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 (sopa) de palmito picado em pequenos pedaços
- ½ copo de leite
- Sal a gosto
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 3 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
- 1 colher (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 até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
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.	Está é uma característica funcional do produto. Ocorre devido ao falto da temperatura aumentar rapidamente, causando dilatação de componentes ternos e, como consequência, estalos e ruídos.
Produto está apresentando cheiro de queimado e/ou fumaça.	Produto novo. Primeira utilização.	Característica do produto. É normal aparelhos novos apresentarem certa quantidade de fumaça e cheiro durante as primeiras utilizações. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes na manufatura do produto.
Antiaderente descascado e/ou soltando	Utilização de materiais abrasivos para efetuar a limpeza.	Não usar utensílios metálicos ou materiais abrasivos na limpeza das chapas antiaderentes, pois danificam a superfície antiaderente. Utilizar esponja macia ou pano úmido com água e detergente neutro. Tomar cuidado para não entrar água nas partes elétricas.



BRITANIA

0800-417644

**ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR**