

BRITANIA



**Omeleteira Duo Plus
BRO2**

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

- 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 electricista habilitado.



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.

CUIDADOS



1. 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.

2. Todos os usuários deste aparelho devem ler e entender o Manual de instruções antes de operá-lo ou limpá-lo.

3. Antes de ligar o plugue na tomada, certificar-se de que a tensão seja compatível com a indicada no aparelho.

4. 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.

5. Não deixar o aparelho funcionando enquanto estiver ausente.

6. Este aparelho gera vapores, não utilizá-lo aberto.

7. Se perceber qualquer defeito durante o uso, desligar o aparelho da tomada imediatamente. Não tentar consertar o aparelho em casa.

8. 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.

COMPONENTES

- 01. Luz Indicadora de Funcionamento
- 02. Corpo do Aparelho
- 03. Alça
- 04. Cordão elétrico
- 05. Plugue
- 06. Chapas Antiaderentes



DICA ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

UTILIZAÇÃO

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

1. PREPARANDO OMELETES

Bater os ingredientes abaixo:

- 2 ovos
- 1 colher de sopa de leite
- Sal e pimenta a gosto
- 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 atinge o final do seu ciclo de cozimento. Quando a tampa levantar, continuar o cozimento por cerca de 30 segundos para obter os melhores resultados.

2. 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.

OMELETE DE CALABRESA

Ingredientes

- 50 g de lingüiça calabresa
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de leite
- ½ 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 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 (sopa) de leite
- 1 colher (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 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
- 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.

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.

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.

SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Não Aquece	Produto não esta ligado na tomada elétrica	Inserir o plugue na tomada elétrica
	A tomada esta 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 temos e como consequência estalos/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 descascando 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.

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:

ELETROPORTÁTEIS	
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

**ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR**