

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

Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Arquivo Liberado	Kaue	20-09-2011
1	Alteração pág. 01, referente à informação sobre nova norma da SGS; Substituição dos desenhos por imagens, na pág. 02; Correções nas informações referente ao "preparo de alimentos", na pág.06.	Dieli	12-09-2012



09/12 742-09-05 776632 REV.1

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Kaue	DATA	20-09-2011	TRATAMENTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA SEM ESCALA
VERIF.	Diogo	DATA	20-09-2011	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
APROV.	Kelly	DATA	20-09-2011	Panela Multicooker - WDC30	776632	1/1
				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				Folheto de Instrução - User Manual	742-09-05	1

H
G
F
E
D
C
B
A

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de um produto da linha **Britânia**.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir**. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções, **guardá-lo 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 devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos .

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de 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.
- Para evitar acidentes, após desembalar o produto, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- 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.
- Manter o produto fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso ou quando ainda estiver quente, para se evitarem queimaduras.
- Não utilizar o produto ao ar livre.
- Não ligar o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
- Não tocar no cordão elétrico com as mãos molhadas para evitar choques elétricos.
- Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imergir o seletor de temperatura, o cordão elétrico ou o plugue na água ou em outro líquido.
- Nunca deixar o cordão elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.
- Não ligar o produto em tomadas elétricas sobrecarregadas com outros produtos elétricos em funcionamento. A sobrecarga poderá danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
- Não deixar o produto ligado sem ninguém por perto.
- Não aquecer o produto diretamente no fogo, fogão ou fogareiro.
- Secar ligeiramente os alimentos antes de fritar, para evitar espirrar óleo quente.
- Não transportar o aparelho quando estiver com óleo quente, pois pode espirrar óleo e

causar queimaduras.

- Não utilizar este aparelho em superfícies instáveis ou sobre objetos quentes.
- Não tocar ou encostar-se em partes quentes do produto quando estiver sendo utilizado, para evitar queimaduras.
- Manter o rosto afastado durante a fritura.
- Nunca submergir a base do aparelho em água, podendo danificá-lo permanentemente.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não tentar consertar o produto em casa. Caso necessário, levá-lo na *Assistência Técnica Autorizada*.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.



Nunca mergulhar o aparelho em água ou outros líquidos.

ATENÇÃO: O óleo retém calor por muito tempo. Sugere-se não mover o produto se houver óleo ou alimentos quentes de qualquer tipo na fritadeira.

COMPONENTES

- 01 - Tampa
- 02 - Grade para cozimento a vapor
- 03 - Panela antiaderente
- 04 - Base
- 05 - Botão seletor de funções
- 06 - Luz indicadora de funcionamento

- 07 - Guia cortador de alimentos
- 08 - Espátula
- 09 - Cabo de energia
- 10 - Garfos para foundue
- 11 - Cesto para fritura

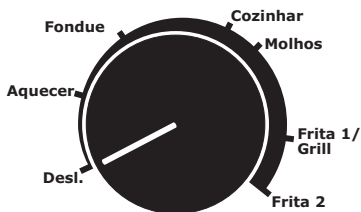


CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Botão Seletor de Funções

O Seletor de Funções é controlado por termostato e incorpora uma luz indicadora que desliga automaticamente quando a função escolhida atingir sua temperatura. Desta maneira, a luz liga e desliga alternadamente para indicar que a temperatura escolhida está sendo mantida.

As indicações no dial representam as seguintes funções listadas abaixo:



Ajuste do Dial	USO	TEMPERATURA
Aquecer	Manter o alimento aquecido	BAIXA
Fondue	Preparar fondue	MÉDIA
Cozinhar	Cozinhar alimentos como arroz e macarrão Cozinhar verduras e legumes no vapor	MÉDIA
Molhos	Preparar os mais diversos tipos de molhos	MÉDIA
Fritar 1 / Grill	Fritar alimentos leves como salgadinhos, peixes e empanados de frango, e grelhar alimentos como hamburger, carnes diversas	ALTA
Fritar 2	Fritar alimentos pesados como batata, polenta e frango	ALTA

Nota: As temperaturas de uso são apenas uma orientação e podem precisar de ajustes para os diversos alimentos ou gostos pessoais.

Quando o *dial* estiver ajustado em nível baixo, é normal que o alimento comece a borbulhar, uma vez que o termostato mantém a temperatura escolhida.

CARACTERÍSTICAS

Panela antiaderente

A alta qualidade da superfície antiaderente permite cozimento sem gordura e facilita a limpeza. A panela antiaderente uniformiza o calor.

LIGANDO O PRODUTO

- Lavar a panela antiaderente. (Ver item "Limpeza e Manutenção")
- Enxugar completamente as gotículas de água no recipiente para óleo e no cesto antes de enchê-lo com óleo.
- Conectar o cabo elétrico na parte traseira do aparelho e plugar a uma tomada elétrica.
- Ajustar o Botão Seletor de Funções para a função desejada.

PREPARANDO ALIMENTOS

AQUECER - Colocar o líquido desejado ou alimentos diretamente na panela antiaderente para aquecimento e fechar a tampa. Selecionar a opção **AQUECER** no Botão Seletor de Funções.

FONDUE - Para utilizar esta função é necessário selecionar a opção **FONDUE** no Botão Seletor de Funções para o preparo desse alimento. Após preparado, selecionar a opção **AQUECER** para servir o mesmo. Note que a marcação que consta na panela antiaderente (**MIN**) deve ser respeitada para que o mesmo não queime. Aconselha-se utilizar esta função para fondue de chocolate e de queijo, para fondue de carne aconselha-se utilizar a função **FRITAR 1/GRILL**.

COZINHAR LEGUMES NO VAPOR - Selecionar a opção **COZINHAR** no Botão Seletor de Funções. Adicionar a água na panela antiaderente e encaixar a grade para cozimento a vapor, colocar os vegetais na grade e tampar a panela antiaderente até que os vegetais estejam cozidos.

COZINHAR MACARRÃO - Selecionar a opção **COZINHAR** no Botão Seletor de Funções. Ferver água e acrescentar 1 a 2 colheres de sopa de óleo para evitar que o macarrão grude. Acrescentar 500g de macarrão e cozinhar de 11 a 15 minutos. Esperar a panela esfriar, retirá-la da base e escorrer o macarrão. O cesto para fritura pode auxiliar nesta função.

COZINHAR ARROZ - Selecionar a opção **COZINHAR** no Botão Seletor de Funções. Ferver água e acrescentar 420g (3 xícaras) de arroz e fechar a tampa. Cozinhar por 29 a 45 minutos, desligar a panela, aguardar a panela esfriar, retirá-la da base e escorrer a água excedente.

MOLHOS - Selecionar a opção **MOLHOS** no Botão Seletor de Funções. Preparar os mais diversos tipos de molho respeitando as marcações de **MIN** e **MAX** contidas na panela antiaderente.

FRITAR 1/GRILL - Selecionar a opção **FRITAR 1/GRILL** no Botão Seletor de Funções. Acrescentar a quantidade necessária de óleo adequada para a quantidade de alimento a ser frito. Aconselha-se, para essa função, a fritura de alimentos mais leves (conforme tabela pág. 4). Para grelhar alimentos utilizar um fio de óleo para melhor desempenho. Respeitar as marcações de **MIN** e **MAX** contidas na panela antiaderente.

FRITAR 2 - Selecionar a opção **FRITAR 2** no Botão Seletor de Funções. Acrescentar a quantidade necessária de óleo adequada para a quantidade de alimento a ser frito. Aconselha-se, para essa função, a fritura de alimentos mais pesados (). Respeitar as marcações de **MIN** e **MAX** contidas na panela antiaderente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A limpeza do aparelho só poderá ser executada quando este estiver desligado, com o plugue desconectado da tomada elétrica e totalmente frio.

1- Remover a tampa.

2- Retirar o cesto e colocá-lo em água morna com detergente neutro. Secá-lo com pano ou toalha. Não lavar o cesto em lava-louças.

3- Retirar a panela antiaderente da base conforme figura 1, e retirar o óleo da panela inclinando o produto.

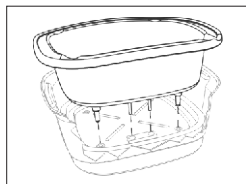


Figura 01

4- Passar uma toalha úmida quente na superfície de todos os componentes e no lado externo do aparelho e em seguida secá-los com uma toalha seca. Não utilizar materiais abrasivos, pois eles podem danificar a superfície antiaderente da panela ou o acabamento exterior.

5- Montar todos os componentes e a fritadeira estará pronta para a próxima utilização.

Dica de limpeza

A- Procure limpar o aparelho imediatamente após esfriar.

B- Caso haja dificuldade na limpeza depois de esvaziar a panela adicione 0,5L de água com algumas gotas de detergente neutro e ferva por aproximadamente 5 minutos.



Nunca mergulhar o aparelho em água ou outros líquidos.

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Não aquece.	Produto não está ligado na rede elétrica.	Inserir o plugue na tomada elétrica.
	A tomada esta sem energia.	Verificar se há energia, testando outro produto.
Alimento fica crú por dentro e queimado por fora.	Temperatura muito alta, resultando em uma fritura rápida porém superficial.	Regular o seletor de temperatura para uma temperatura mais baixa.
A panela espirra óleo ao colocar alimentos no cesto ou quando é aberta.	Os alimentos estão com muita quantidade de água.	Procurar secar os alimentos antes de colocá-los dentro do óleo.
O óleo está transbordando.	Volume de óleo acima do nível máximo.	Retirar um pouco de óleo. O nível deve estar entre os níveis MIN e MAX indicados no interior do recipiente.
	Quantidade exagerada de alimentos no cesto.	Não exceder a quantidade máxima marcada na panela.
O cesto para fritura fica pouco imerso no óleo e uma parte dos alimentos do cesto não fritam satisfatoriamente.	Baixo nível do óleo.	Aumentar a quantidade de óleo. O nível do óleo deve sempre se encontrar entre os níveis MIN e MAX marcados no interior do recipiente de fritura.