



Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberção de Arquivo	Ari	05-05-2015
1	Atualização para "modelo sanfona"	Julia M.	30-06-2015

This page should not be printed.

This document is property of Britânia
AND CAN NOT BE USED BY A THIRD PARTY

PROJ.	DES.	VERIF.	APROV.	DATA	MATERIAL	QUANTIDADE	
	Julia M.			30-06-2015	TRATAMENTO	TOL. Æ ESPECIF.	ESCALA
	Elmar			30-06-2015			SEM ESCALA
	Brunno			30-06-2015	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
					Panela Elétrica Ceramic Master Fun Kitchen	753241	1/1
					TÍTULO	NÚMERO	REV
					Folheto de instruções - <i>User Manual</i>	1720-09-05	

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 EXCLUSIVAMENTE A USO DOMÉSTICO

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

• Não utilizar o aparelho quando apresentar algum 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 o perigo de choque elétrico, não colocar o aparelho ou seu cordão elétrico em contato com água ou outros líquidos.

• Não tocar qualquer superfície quente. Usar luvas especiais, que protegem contra o calor, para remover ou tocar em qualquer parte quente. Sempre colocar o aparelho sobre superfície resistente ao calor.

• Sempre supervisionar a operação do aparelho e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.

• Deixar um espaço livre de, aproximadamente, 10-15 cm, ao redor do produto. Colocar o aparelho sobre superfície seca e horizontal.

• Desconectar o plugue da tomada elétrica quando não estiver em uso e antes de sua limpeza. Deixar sempre o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar qualquer peça removível.

• Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas com relação ao uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.

• Crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.

• O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar ferimentos.

• Não usar qualquer acessório além dos que são fornecidos com o produto.

• Retirar sempre o plugue da tomada elétrica. Nunca puxar o cordão elétrico.

• Não deixar o cordão elétrico pendurado sobre a beirada de uma mesa ou balcão e nunca tocar nas superfícies ainda quentes.

• Não colocar o aparelho perto de uma chama ou queimador elétrico.

• Não usar em locais descobertos.

• Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, o aparelho pode não funcionar apropriadamente. O aparelho deve ser conectado a um circuito elétrico separado, longe de outros aparelhos.

• A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta enquanto o aparelho estiver ligado.

• Pode ocorrer um incêndio se o aparelho for coberto ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre o aparelho durante sua operação.

• Para desligar o aparelho, colocar o seletor de temperatura na posição Desl. e então, remover o cordão elétrico da tomada elétrica.

• Limpar o aparelho regularmente já que a gordura pode se acumular e causar um incêndio. Certificar-se de que o aparelho não está perto de cortinas, tapeçarias ou outros materiais inflamáveis.

• Não limpar com palhas de aço, escovas e detergentes abrasivos. Pequenos pedaços de metal podem se soltar e entrar em contato com peças elétricas, oferecendo o risco de choque elétrico.

• Não tocar em áreas quentes, como laterais e a parte superior da tampa de vidro temperado.

• Não usar utensílios afiados para a limpeza do aparelho já que podem estragar o revestimento antiaderente. Sempre deixar o aparelho esfriar antes de limpá-lo.

• Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.

• A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

• O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

! 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. Seletor de Temperatura
2. Tampa de vidro temperado
3. Saída de Vapor
4. Pegador
5. Cordão Elétrico
6. Plugue
7. Entrada do Seletor de Temperatura
8. Base do aparelho.



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Seletor de Temperatura

O Seletor de Temperatura é controlado por termostato e incorpora uma luz indicadora que desliga automaticamente quando a temperatura escolhida tiver sido atingida. Desta maneira, a luz liga e desliga alternadamente para indicar que a temperatura escolhida está sendo mantida.

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.

Tampa de vidro temperado

Transforma o produto em um forno compacto. É ideal para grelhados, cozidos, ensopados e outros tipos de cozimento, para os quais os níveis de temperatura e umidade precisam ser controlados.

O aparelho com a tampa permite assar bolos e grandes pedaços de carne ou frango. A tampa também mantém o calor e a umidade no preparo de ensopados.

Montagem do pegador da tampa

a) desatarraxar o conjunto pegador que vem na embalagem.

b) montar o pegador sobre a tampa de vidro temperado obedecendo a seqüência conforme figura 01.

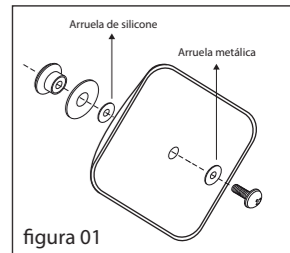
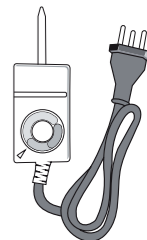


figura 01

CARACTERÍSTICAS

Panela antiaderente com revestimento cerâmico.

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")
•Untar a superfície antiaderente, aplicando uma fina camada de óleo de cozinha e esfregar com uma toalha de papel.

PREPARANDO ALIMENTOS

ASSAR - O aparelho pode ser utilizado para assar bolos, com ótimos resultados. Para assar, pré-aquecer a panela, com a tampa fechada. Retirar o bolo usando utensílios plásticos para não danificar a superfície antiaderente.

COZINHAR MACARRÃO - Ferver 6 xícaras de água. Acrescentar 1 a 2 colheres de sopa de óleo para evitar que o macarrão grude. Acrescentar 250 g (1 xícara) de macarrão e cozinhar de 8 a 10 minutos. Se a água ferver muito rapidamente, reduzir a temperatura para um ajuste mais baixo. Nota: os tempos de cozimento variam para tipos diferentes de macarrão.

COZINHAR ARROZ - Ferver 6 xícaras de água. Acrescentar 250 g (1 xícara) de arroz e fechar a tampa. Cozinhar por 10 a 12 minutos e escorrer a água excedente. Se a água ferver muito rapidamente, reduzir a temperatura para um ajuste mais baixo. Mexer de vez em quando para que o arroz não grude.

TOSTAR E DOURAR CARNE - Em muitas receitas é necessário tostar e dourar a carne. A carne retém seus sumos e os sabores se acentuam depois que ela é tostada e dourada. Isto também evita que ela grude quando estiver assando. De preferência, usar a carne à temperatura ambiente, pois isto reduz o tempo de

•Inserir o seletor de temperatura na entrada do produto.
•Conectar o plugue a uma tomada elétrica.
•Ajustar o controle do Seletor de Temperatura para a temperatura desejada.

cozimento. Pré-aquecer o aparelho. Tostar a carne em todos os lados, sem a tampa. Após dourar, reduzir a temperatura e colocar a tampa até que a carne esteja cozida como desejado. Os bifes precisam ser virados apenas uma ou duas vezes.

FRITAR - O aparelho é ideal para fritar com um nível médio de óleo. A fritura em grande quantidade de óleo não é adequada, pois resulta em perda de calor e possível transbordamento do óleo.

FRITAR COM POUCA GORDURA - Adequada para ovos, omeletes, bacon, salsichas, bifes e pedaços de frango. Pré-aquecer com um pouco de óleo para dar sabor. As superfícies de cozimento antiaderentes não precisam de uma grande quantidade de óleo.

FRITAR COM NÍVEL MÉDIO DE GORDURA - Adequada para pedaços de legumes e verduras, por exemplo, abóbora e batata, ou alimentos em pedaços. Pré-aquecer com óleo suficiente para que o alimento esteja parcialmente imerso. Cozinhar o alimento sem tampa. Nota: Cuidar para não colocar óleo demais dentro da panela.

COZIMENTO RÁPIDO - O alimento é rapidamente cozido em grande calor e os legumes e verduras mantêm seu sabor e consistência. Para melhores resultados e um cozimento homogêneo, cortar o alimento em pedaços pequenos e de tamanho igual. Pré-aquecer com um pouco de óleo. Acrescentar os legumes e verduras, carne e temperos, mexendo continuamente. Legumes ou verduras como as cenouras, que demoram mais tempo para cozer, devem ser cozidos primeiro; acrescentar os outros ingredientes mais tarde. Cozinhar até que os legumes e verduras estejam ligeiramente crocantes. A tampa pode ser colocada em seu lugar nos últimos minutos do cozimento.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

•Limpar o seletor de temperatura apenas com um pano úmido.

Nota: O Seletor de Temperatura precisa ser removido antes que o produto seja limpo e a entrada do Seletor de Temperatura precisa estar seca antes que o produto seja novamente usado.

•Nunca colocar o seletor de temperatura dentro de água ou de qualquer outro líquido.

•Não utilizar utensílios de metal para retirar ou misturar alimentos. Estes podem arranhar e danificar a superfície antiaderente. Utilizar apenas utensílios de plástico ou madeira para mexer ou servir os alimentos.

•Para limpar a superfície antiaderente usar água e detergente neutro. Remover resíduos persistentes com uma esponja. Não usar palha de aço ou esponjas abrasivas que danificarão as superfícies de cozimento antiaderentes.



NUNCA Mergulhar o seletor de temperatura dentro de água ou dentro de outro líquido qualquer.

ASSAR CARNES E AVES -Este aparelho é ideal para assar carnes ou aves, uma vez que a carne retém seu sabor e seus sumos. Pré-aquecer o aparelho, utilizar apenas um pouco de óleo para cortes com pouca gordura e não utilizar óleo algum para cortes de carne com mais gordura. Tostar e dourar a carne em todos os lados e colocar a tampa. Depois de tostada, diminuir a temperatura, para cozer a carne como desejado. Virar a carne durante o cozimento.

RECEITAS

O Molho

É difícil saber precisamente quando o molho apareceu na cozinha mundial e, mais difícil ainda, na cozinha dos brasileiros. O que se sabe é o óbvio: que o homem primitivo, depois de se cansar de comer frutas e folhas, passou a caçar e assar animais que, quando cozidos, geravam um caldinho muito bom.

Depois de algum tempo, as panelas de barro (as primeiras a serem inventadas) trouxeram um gosto ainda mais peculiar ao tal do "caldinho"; ele se concentrava no fundo do recipiente, e se tornou uma matéria-prima essencial no preparo de iguarias.

Os anos se passaram. Atualmente, quase não existe um prato sem um molho bem preparado. A cozinha contemporânea descobriu o prazer e o segredo do molho, que não só dá um sabor único à comida, como também valoriza seu conteúdo.

Cremosos, ralos, com muito ou pouco tempero ... isso não importa! O molho, apesar de jamais poder chegar a ser o prato principal, será sempre o requinte indispensável para quem tem um paladar apurado.

• Molho Funghi

Ingredientes:

- 1 colher de sopa (cheia) de manteiga
- 4 colheres de sopa (cheias) de cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 2 colheres de sopa (cheias) de farinha de trigo
- 50 mL de molho inglês
- 50 mL de vinho tinto seco
- 200 g de funghi
- 1 tablete de caldo de galinha(dissolvido no leite)

• Modo de Preparar

Lavar bem o funghi e logo escorrer.Em seguida, deixar em água quente por 5 minutos. Derreter a manteiga em temperatura baixa, acrescentar a cebola e o alho, mexendo-os até que fiquem macios. Adicionar o funghi, fritar bem e, depois, acrescentar a farinha. Logo em seguida, colocar o vinho e o molho inglês, deixando dourar mais um pouco. Juntar o creme de leite e o caldo de galinha, deixar ferver por uns 10 minutos. Desligar a panela e adicionar sal a gosto.

Como Servir

Com massas, mignon, peito de frango ou chester.

2 ANOS DE GARANTIA
SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

fun kitchen



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Panela Elétrica Ceramic Master Fun Kitchen