

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

| Nº | MODIFICAÇÃO                              | VISTO | REG. | MDE.   | POR   | DATA       |
|----|--|-------|------|--------|-------|------------|
| 0  | Arquivo Liberado                         | -     | -    | 054-06 | Luiz  | 15-05-2006 |
| 1  | Retirar Nota <i>Ovo Frito</i> - página 3 | -     | -    | 000-00 | Edson | 25-07-2006 |
| 2  | Revisão Linguística + Funcional + MKT    | -     | -    | 220-07 | Edson | 26-10-2006 |

10/07 196-05/00 072369 REV2

**BRITÂNIA**



Omeleteira Duo  
Manual de Instruções e  
Livro de Receitas

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

www.britania.com.br  
sac@britania.com.br

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

|        |             |      |            |   |                 |            |
|--------|-------------|------|------------|---|-----------------|------------|
| PROJ.  |             | DATA |            | MATERIAL  | QUANTIDADE      |            |
| DES.   | Edson       | DATA | 10-04-2006 | TRATAMENTO  | TOL. N ESPECIF. | ESCALA     |
| VERIF. | Luiz Carlos | DATA | 10-04-2006 |   |                 | SEM ESCALA |
| APROV. | Dante       | DATA | 10-04-2006 | PRODUTO   | ESTRUTURA       | FOLHA      |
|        |             |      |            | Omeleteira Duo  | 072369          | 1/1        |
|        |             |      |            | TÍTULO  | NÚMERO          | REV.       |
|        |             |      |            | <b>BRITÂNIA</b><br>Folheto de Instrução / User Manual | 196-05/00       | 2          |

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

H  
G  
F  
E  
D  
C  
B  
A

## Introdução

Parabéns pela escolha da *Omeleteira Duo Britânia*. Para garantir o melhor desempenho do produto, **ler atentamente as recomendações a seguir**.

**Guardar este Manual de Instruções para eventuais consultas. Verificar se a tensão (voltagem) do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.**

## Instruções de segurança

- Não utilizar aparelhos que apresentem algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada Britânia*.
- Manter todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando ele estiver em uso.
- Durante o funcionamento, o produto atinge altas temperaturas. Por isso, não tocar a pele nas partes aquecidas da omeleteira para se evitarem queimaduras.
- Nunca desconectar puxando o aparelho pelo fio. Segurar com firmeza o plugue e então puxar para desconectá-lo.
- Não ligar o produto sobre superfícies empoçadas de líquidos.
- Não deixar a omeleteira ligada sem ninguém por perto.
- Para proteção contra choques ou outros acidentes, não imergir o cordão elétrico, o plugue ou o próprio aparelho na água ou em outro líquido.
- Retirar o plugue da tomada antes de limpar ou mesmo quando o aparelho não estiver em uso.
- Não deixar o cabo de força pendurado na beirada de uma mesa ou de um balcão ou ainda perto de superfícies quentes.
- O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto, além de causar a perda da garantia.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o produto em casa. Caso necessário, levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada Britânia*.
- A nota fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

## OMELETE DE CHOCOLATE

### Ingredientes

- ½ barra de chocolate (100 gramas)
- 1 gema e 2 claras
- ½ copo de leite
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo

### Modo de preparo

Ralar o chocolate em pedaços bem pequenos. Bater bem os ovos em uma tigela alta até que a mistura fique aerada. Misturar todos os ingredientes acima. Colocar a mistura nas fôrmas da *Omeleteira Duo Britânia* até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir. Quando estiver cozido, retirar com cuidado e servir uma cobertura de chocolate derretido.

## OMELETE DE BANANA

- 2 bananas picadas em pequenos pedaços
- 3 ovos
- ½ copo de leite
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento químico
- Canela a gosto

### Modo de preparo

Cortar as bananas em pedaços pequenos, bater bem os ovos em uma tigela alta e misturar todos os ingredientes acima. Colocar a mistura nas fôrmas da *Omeleteira Duo 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 de sopa de azeite  
25 g de queijo parmesão ralado  
1 colher de sopa de salsa picada  
1 colher de 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 da *Omeleteira Duo Britânia* 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 de sopa de gergelim  
½ copo de leite  
Sal a gosto  
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado  
3 colheres de sopa rasas de farinha de trigo  
1 colher de 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 Duo Britânia* 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 de sopa de palmito picado em pequenos pedaços  
½ copo de leite  
Sal a gosto  
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado  
3 colheres de sopa rasas de farinha de trigo  
1 colher de 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 Duo Britânia* até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

09

### Componentes

1. Cordão elétrico
2. Plugue
3. Alças
4. Formas antiaderentes
5. Lâmpada que indica que a temperatura está sendo mantida
6. Lâmpada indicadora de funcionamento



### Dicas antes da primeira utilização

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

02

## Utilizando a omeleteira

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

### PREPARANDO OMELETES

1. Bater os ingredientes abaixo:
  - 2 ovos
  - 1 colher de sopa de leite
  - Sal e pimenta a gosto
2. Conectar a omeleteira a uma tomada. A lâmpada indicadora se acenderá.
3. Após 2 minutos, abrir a tampa e colocar a mistura nas fôrmas da omeleteira, cuidando para que não ultrapasse o nível médio.
4. Fechar a tampa e deixar as omeletes cozinharem de 5 a 7 minutos.
5. A luz indicadora na tampa oscilará durante o preparo. Isto significa que o produto está mantendo a temperatura adequada.
6. 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, 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*

1. Untar as fôrmas com óleo ou azeite e colocar uma colher de sopa de água em cada fôrma.
2. Conectar a omeleteira a uma tomada de parede. A lâmpada indicadora se acenderá.
3. Após aproximadamente 2 minutos a água começará a ferver. Abrir a tampa e colocar os ovos dentro das fôrmas da omeleteira acrescentando uma pitada de sal. Fechar a tampa e deixar os ovos cozinharem de 5 a 7 minutos.
4. 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, desligar a omeleteira até que as placas esfriem o suficiente para evitar que a água se derramada no recipiente ferva ou espirre quando entrar em contato com as fôrmas quentes.
- Depois que terminar de fazer os ovos *poché*, desconectar a omeleteira da tomada e deixar esfriar completamente antes de esvaziar a água que tenha permanecido dentro das fôrmas. Esvaziar a omeleteira virando-a sobre uma pia.

## OMELETE DE CAMARÃO

### Ingredientes

- 6 camarões médios
- 1 colher de chá de suco de limão
- 1 colher de 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 faça 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 Duo 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 gramas de cogumelos *shitake* médios
- 2 ovos
- 1/2 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 Duo 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 de sopa de tomate picado
- 1 colher de 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 Duo Britânia* 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  
1/2 cenoura média ralada bem fina  
2 colheres de sopa lata 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 Duo Britânia* 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  
1/2 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 Duo Britânia* até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

### Dicas para melhores resultados

- Limpar completamente as fôrmas da omeleteira com um pano úmido, toda vez que for 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 aerada.
- 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 de parede e esperar que a omeleteira esfrie completamente. Limpar as bordas internas das placas 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 placas e limpar após 5 minutos, quando o alimento estiver mais macio.
- 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 o revestimento antiaderente.

## Receitas de omelete

### RECEITA BÁSICA DE OMELETE

#### Ingredientes

2 ovos  
1 colher de 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 Duo Britânia* 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 de 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 Duo Britânia* 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 Duo Britânia* 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  
1/4 pimentão verde picado  
1/2 tomate sem sementes picado  
2 colheres de 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 Duo Britânia* até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

### OMELETE DE CALABRESA

#### Ingredientes

50g de lingüiça calabresa  
2 ovos  
2 colheres de sopa de leite  
1/2 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 Duo Britânia* 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 de sopa de leite  
1 colher de 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 Duo Britânia* até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.