

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

Nº	MODIFICAÇÃO	VISTO	REG.	MDE.	POR	DATA
0	Liberação do Arquivo.	--	-	000-00	Ari Jr.	18-06-2009
1	Correção Nome na pág 1.	--	-	000-00	Ari Jr.	18-06-2009

07/09 076079 476-05/00 REV.1

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



**BRITÂNIA**  
**0800-417644**  
sac@britania.com.br

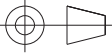


ATENDIMENTO  
AO CONSUMIDOR

**BRITÂNIA**



Omeleteira Duo Plus

MANUAL DE INSTRUÇÕES  
COM RECEITAS

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Ari Jr	DATA	06-07-2009	TRATAMENTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	-	DATA	--			SEM ESCALA
APROV.	Thamy	DATA	06-07-2009	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
				Omeleteira Duo Plus	076079	1/1
				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				Manual de Instruções	476-05/00	

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Omeleteira Duo Plus.  
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.

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

- 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*
- 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, dobrar a atenção. Deixar o conteúdo da gaveta coletora de gordura esfriar antes de esvaziá-la.

OUTRAS ADVERTÊNCIAS

- 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 do Usuário 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.

DICAS DE 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 ternos 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.

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 manjeriçao 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.

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 utiliza-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.

CONHECENDO O APARELHO



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 antiaderentes com óleo ou margarina. A omeleteira estará pronta para ser utilizada.

UTILIZANDO A OMELETEIRA

Nunca utilizar quaisquer objetos metálicos para remover alimentos da omeleteira, pois podem arranhar as fôrmas 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 elétrica. A lâmpada acenderá.
- 3.Após 2 minutos, abrir a tampa e colocar a mistura nas fôrmas antiaderentes da omeleteira, cuidando para que não ultrapasse o nível médio.
- 4.Fechar a tampa e deixar as omeletes cozinhareem de 5 a 7 minutos.
- 5.A lâmpada 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 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

- 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 elétrica. A lâmpada acenderá.
- 3.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

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 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 mozarela 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.

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 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 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 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.

RECEITAS DE OMELETE

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.