

# **BRITANIA**



Panela Elétrica

**Cook Chef** 

MANUAL DE INSTRUÇÕES

## INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da panela elétrica 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 IMPORTANTES DE SEGURANÇA

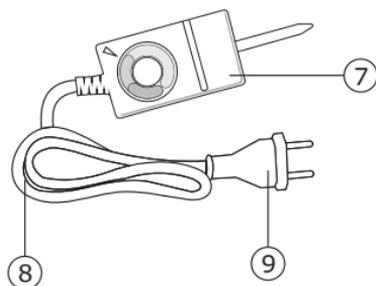
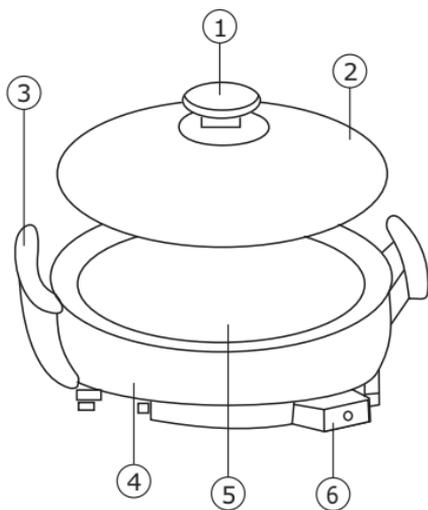
- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada* a fim de evitar riscos.
- Para evitar acidentes, após desembalar o produto, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizado 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.
  - Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- 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 a panela elétrica 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.
- Retirar o plugue e desconectar o seletor de temperatura do aparelho antes de iniciar a limpeza.
- 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.
- 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.

## CONHECENDO OS COMPONENTES

1. Pegador da tampa
2. Tampa de vidro temperado
3. Pegador
4. Base
5. Panela antiaderente
6. Entrada do seletor de temperatura
7. Seletor de temperatura
8. Cordão elétrico
9. Plugue



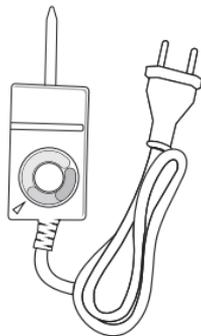
## CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

### 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.

A alavanca de liberação torna fácil a remoção do Seletor de Temperatura .

Os números no *dial* representam, aproximadamente, as seguintes temperaturas listadas abaixo:



Ajuste do <i>Dial</i>	USO	TEMPERATURA
100°C	Manter a comida quente	<b>BAIXA</b>
150°C - 220°C	Cozinhar ou ferver lentamente Fritar com pouca gordura	<b>MÉDIA</b>
230°C	Fritar com nível médio de óleo Tostar, assar, dourar ou grelhar	<b>ALTA</b>

**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.

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

## PREPARANDO ALIMENTOS

**ASSAR** - O aparelho pode ser utilizado para assar alimentos com ótimos resultados. Para assar, pré-aquecer a panela, com a tampa fechada.

**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 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.

**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.

## 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.**

**SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO**



**BRITANIA**

**0800-417644**

sac@britania.com.br

**ATENDIMENTO  
AO CONSUMIDOR**



11/12 865-09-05 779678 REV.2