

10/07 263-05/00 072424 REV.1

BRITANIA



MANUAL DE INSTRUÇÕES E RECEITAS

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



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Omeleteira 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 no aparelho.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Não utilizar aparelhos que apresentem algum dano no cordão elétrico (1), no plugue (2) 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 cordão elétrico (1). Segurar com firmeza o plugue (2) 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 (1), o plugue (2) ou o próprio aparelho na água ou em outro líquido.
- Retirar o plugue (2) da tomada elétrica antes de limpar ou mesmo quando o aparelho não estiver em uso.
- Não deixar o cordão elétrico (1) pendurado na beirada de mesas, balcões nem 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

COMPONENTES

1. Cordão elétrico
2. Plugue
3. Alças
4. Fôrmas antiaderentes
5. Lâmpada que indica que a temperatura está sendo mantida



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 (4) com óleo ou margarina. A omeleira 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 (5) acenderá.

3. Após 2 minutos, abrir a tampa e colocar a mistura nas fôrmas antiaderentes (4) 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 lâmpada (5) 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 (4), 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 (5) acenderá.

3. Após aproximadamente 2 minutos a água começará a ferver. Abrir a tampa e colocar os ovos dentro das fôrmas antiaderentes (4) 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 antiaderentes (4), 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 (4) 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 (4). Esvaziar a omeleteira virando-a sobre uma pia.

DICAS PARA MELHORES RESULTADOS

- Limpar completamente as fôrmas antiaderentes (4) 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 (2) da tomada elétrica e esperar que a omeleteira esfrie completamente. Limpar as bordas internas das fôrmas antiaderentes (4) 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 (4) 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 (4).

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 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 (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 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 Britânia até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

OMELETE DA VOVO

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 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

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 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 (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 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 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
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 Britânia até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

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 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 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 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 (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 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 (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 Britânia até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.

OMELETE DE CHOCOLATE

Ingredientes

½ barra de chocolate (100 g)
1 gema e 2 claras
½ copo de leite
2 colheres (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 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 (sopa) de açúcar

2 colheres de farinha de trigo

1 colher (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 Britânia até o nível médio. Aguardar de 5 a 7 minutos para o preparo. Retirar com uma espátula própria e servir.