

BRITANIA



Golden Waffle 2 

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de um produto **Britânia**.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções**, deve-se guardá-lo para eventuais consultas.

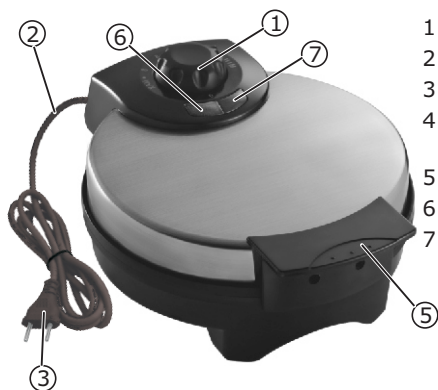
Nota: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

CUIDADOS

- Não utilizar aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada*.
- Manter todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.
- Nunca desligar o aparelho puxando pelo fio. Segurar firmemente o plugue e então puxar para desconectar.
- Não ligar o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
- Não deixar o aparelho ligado 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.
- Não tocar em superfícies quentes. Segurar pela alça para abrir ou mover o Waffle.
- Nunca deixar o fio encostar em superfícies quentes.
- Não utilizar o aparelho próximo a produtos inflamáveis, forno ou fogão ligados.
- 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.
- Retirar o plugue da tomada antes de limpar ou mesmo quando não estiver em uso.
- O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto, além de perda da garantia.
- Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho em casa. Quando precisar, 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.

COMPONENTES



1. Seletor de temperatura
2. Cordão elétrico
3. Plugue
4. Chapas antiaderentes especiais para waffles
5. Alça de manuseio
6. Luz indicadora de funcionamento
7. Luz indicadora de aquecimento



FUNCIONAMENTO



Não toque nas superfícies metálicas.

Devido às altas temperaturas alcançadas, o contato com as partes metálicas podem causar queimaduras.

Utilize sempre a alça para manusear o aparelho.

- Antes de usar o produto pela primeira vez, limpar a superfície das chapas com um pano úmido e deixe secar bem.
- Conectar o plugue na tomada, a luz vermelha acenderá, indicando que o aparelho está ligado.
- Passar manteiga, margarina ou óleo para untar as chapas, utilize um pano ou papel toalha para untar.
- Ajustar o seletor de temperatura até o nível desejado (ler item **SELETOR DE TEMPERATURA** para maiores informações), a luz verde acenderá, indicando o aquecimento do aparelho.
- Aguardar alguns instantes até que as chapas aqueçam.
- A luz indicadora de aquecimento (verde) irá apagar.
- Derramar a massa de *waffle* na chapa, procurando cobrir toda a superfície, dependendo da receita a ser preparada.

NOTA: Tomar cuidado para não derramar a massa fora das chapas pois pode infiltrar no interior do aparelho causando danos.

- Fechar cuidadosamente e aguardar o preparo.

NOTA: Durante o preparo, dependendo do tipo da massa, o *waffle* poderá crescer rapidamente, levantando um pouco a chapa superior. A luz de aquecimento (verde) irá acender e apagar algumas vezes, isso indica o funcionamento do termostato e que o mesmo está controlando a temperatura.

- Ao término do preparo retirar os *waffles*, usar utensílios de madeira ou plástico para não danificar as chapas antiaderentes.
- Depois de usar desconectar o plugue da tomada, aguardar o aparelho esfriar e proceder a limpeza.

SELETOR DE TEMPERATURA

- Este equipamento possui um seletor de temperatura, podendo ser ajustado para cada tipo de receita.
- Caso o usuário desejar obter um waffle mais dourado e com um tempo menor de preparo, selecionar temperaturas mais elevadas.
- Abaixo segue tabela com dicas de preparo referente à posição de temperatura selecionada.

ESCALA	FAIXA TEMPERATURA	APLICAÇÃO
MIN até 2	50°C – 100°C *	Aquecimento de <i>waffle</i>
3 até 6	100°C – 170°C *	Preparo lento, deixando os <i>waffles</i> mais claros
7 até MÁX	170°C – 220°C *	Preparo rápido, deixando os <i>waffles</i> mais dourados

*Temperaturas meramente indicativas.

LIMPEZA

- Após o uso, remover o plugue da tomada e esperar esfriar.
- Secar o interior e as bordas das chapas com papel, pano limpo seco ou levemente umedecido com água.
- Se for difícil remover qualquer sujeira, colocar um pouco de óleo vegetal morno sobre a chapa. Remover após 5 minutos, quando estiver mais fácil de ser retirado.
- Ter cuidado para que a umidade ou óleo não entre para o interior do produto.
- Não usar solventes ou qualquer outra substância química.
- Não remover qualquer tipo de sujeira remanescente com objetos duros (metal), pois podem danificar o material antiaderente das chapas.
- Para limpar a parte externa do aparelho, utilizar apenas pano seco ou levemente umedecido com água.

ATENÇÃO

- Ler atentamente este manual para melhor utilização do produto.
- Verificar se a tensão do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada, antes de ligar.

RECEITA DE WAFFLE TRADICIONAL

Ingredientes:

- 1 ½ xícara de leite;
- 2 xícaras de farinha de trigo;
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó;
- 2 colheres (sopa) de açúcar;
- 6 colheres rasas (sopa) de margarina com sal;
- 3 ovos inteiros.

Modo de fazer:

Misturar no seu liquidificador o leite, a farinha, o fermento, o açúcar, a margarina. Acrescentar os ovos e bater em velocidade média até ficar uma massa homogênea. Depois de deixar a massa descansar, colocar na chapa para waffle pré-aquecida.

Dicas:

Os waffles podem ser servidos com geléia, mel, *chantily*, manteiga, requeijão e creme de chocolate.

RECEITA DE WAFFLE DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha de trigo;
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó;
- 1/4 colher (chá) de sal;
- 2 colheres (chá) de açúcar;
- 60g de chocolate ao leite em pedaços médios;
- 110ml de leite;
- 1 clara de ovo;
- 1 gema de ovo;
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida;
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha;

Modo de fazer:

Peneirar todos os ingredientes secos em uma bacia. Acrescentar o leite, a gema de ovo e a baunilha aos ingredientes e bata até que fiquem bem misturados. Derreta juntos a manteiga e o chocolate no microondas ou fogão, misturando depois na massa. Bata a clara em neve, despeje 1/4 na massa para dar liga e, então, pouco a pouco, acrescente suavemente o resto da clara à massa. Despejar 1/2 da massa na forma quente de waffles. Servir salpicando com açúcar ou canela em pó ou coberto com creme gelado de baunilha e molho de chocolate.

RECEITA DE WAFFLE DE BATATA COM BACON

Ingredientes:

- 3 xícaras de batata ralada;
- 3 ovos batidos;
- 1 colher (chá) de sal;
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo;
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó;
- 1/2 xícara de óleo de soja;
- 1 xícara de bacon em cubos pequenos;
- 1 colher (sopa) de amido de milho;

Modo de fazer:

Frite o bacon e reserve.

Em outro recipiente, misture os ovos, o óleo, a farinha, o amido de milho e o fermento. Misture tudo muito bem. Acrescente o bacon frito bem sequinho e as batatas escaldadas e raladas, e por último, 2 colheres de sopa da gordura do bacon. Misture e coloque no aparelho de waffle.

RECEITA DE WAFFLE DE BANANA

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha de trigo;
- 2 colheres (chá) de fermento químico em pó;
- 1 colher (sopa) de margarina;
- 180ml de leite;
- 1 banana picada;
- 1 ovo;
- 2 colheres de açúcar;
- 1 colher (chá) de sal;

Modo de fazer:

Junte em um recipiente todos os ingredientes secos.

Em outro recipiente, misturar o ovo inteiro, o óleo, o leite e a banana picada. Acrescente esta mistura líquida com os ingredientes secos e misture bem.

Colocar 1/3 de copo da massa num aparelho de waffle e assar.

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Não Aquece	Produto não está ligado na tomada elétrica	Inserir o plugue na tomada elétrica
	A tomada esta sem energia	Verificar se há energia, testando outro produto
	Seletor de temperatura na posição desligado	Selecionar uma temperatura desejada entre o nível MIN e MAX (ver item SELETOR DE TEMPERATURA)
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 internos e como consequência estalos/ruídos
Produto está apresentando cheiro de queimado e/ou fumaça.	Produto Novo. Primeira utilização	Característica do produto na primeira utilização. Se o problema persistir encaminhar para o posto autorizado.
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

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



BRITÂNIA

0800-417644

sac@britania.com.br

ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR

