

BRITANIA



Golden Waffle



Manual de Instruções

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir.** Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado 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 em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

CUIDADOS

- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, o usuário deverá procurar a Assistência Técnica Autorizada a fim de evitar riscos.
- Verificar se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta localizada no aparelho.
- Para evitar acidentes, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar o aparelho.
- Manter o aparelho longe do alcance de crianças.
- Para se proteger contra o choque elétrico, o usuário não poderá mergulhar o cordão elétrico nem o plugue em água ou em outro líquido.
- Para desligar, retirar o plugue da tomada elétrica. Sempre desconectar segurando pelo plugue, nunca puxar pelo cordão elétrico.
- Utilizar uma tomada elétrica exclusiva. Não utilizar adaptadores tipo “T” ou temporizadores.
- O uso de acessórios não recomendados para uso com este aparelho poderá causar acidentes.
- Não deixar o cordão elétrico ficar pendurado na beirada de mesas, balcões ou outras superfícies e nem tocar em superfícies quentes.
- Não utilizar o aparelho para fins diferentes dos previstos neste manual de instruções.
- Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.
- Não transporte o produto quando estiver com alimento quente, pois pode causar queimaduras.
- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de encher o reservatório de água ou de limpar o aparelho.
- 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.
- O aparelho não deve ser deixado sozinho enquanto estiver conectado à tomada elétrica.
- As partes quentes de metal, água quente e vapor podem provocar queimaduras. Ter cuidado ao utilizar o aparelho.
- Não utilizar este aparelho ao ar livre.
- Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.
- Antes de usar pela primeira vez o aparelho, efetuar a limpeza do aparelho (ver item limpeza e armazenamento).
- Se o uso de uma extensão elétrica for necessária, deve-se garantir que a especificação do fio da extensão seja igual ou superior ao cordão elétrico original do aparelho, para evitar superaquecimento e acidentes.
- Deve-se tomar cuidado para que ninguém tropece no cordão elétrico.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, jamais tentar consertar o produto em casa. Caso necessário, o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído, se há sinais visíveis de danos ou se está vazando;
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema separado de controle remoto.



ADVERTÊNCIA



- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

•Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

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



INSTRUÇÕES DE USO



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.

INSTRUÇÕES DE USO

- 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.
- O tempo de preparo do waffle depende do gosto do consumidor.

RECEITAS

WAFFLE TRADICIONAL

Ingredientes:

- 1 xícara de leite;
- 1 xícara de farinha de trigo;
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó;
- 2 colheres (sopa) de açúcar;
- 2 colheres rasas (sopa) de manteiga derretida;
- 1 ovos inteiros.

Modo de fazer:

Em um recipiente, misturar a farinha, leite, açúcar, manteiga derretida e a gema.

Bater a clara em neve e adicionar a massa. Misturar até ficar homogenia. Acrescentar o fermento e misturar novamente.

Com o aparelho pré-aquecido, despejar 1/4 da mistura sobre a chapa.

Dicas:

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

WAFFLE DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha de trigo;
- 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;
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó;

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 e acrescente o fermento. 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.

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;
- ½ 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.

WAFFLE PÃO DE QUEIJO

Ingredientes:

- 2 ovos
- ½ xícara de óleo
- 1 ½ xícara de leite
- 100g de queijo parmesão ralado
- 1 colher (chá) de sal
- 2 ½ xícaras de polvilho doce

Modo de fazer:

Bata os seguintes ingredientes no liquidificador, os ovos, o leite, o óleo, metade do queijo ralado e o sal.

Com o liquidificador em funcionamento, adicionar lentamente o polvilho e o

restante do queijo ralado.

Pré-aqueça o aparelho de waffle, coloque a massa aos poucos.

Dica:

Coloque pouca massa no aparelho, para evitar que a mesma escorra na hora do preparo.

WAFFLE DE BANANA

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha de trigo;
- 2 colheres (chá) de fermento químico em pó;
- 1 colher (sopa) de margarina derretida;
- 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, a margarina derretida, o leite e a banana picada. Acrescente esta mistura líquida com os ingredientes secos e misture bem.

Colocar 1/3 de copo da massa no aparelho de waffle e assar.

WAFFLE DE LEITE CONDENSADO

Ingredientes:

- 1 xícara de margarina derretida,
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 6 ovos, claras e gemas separadas
- 1 ½ xícaras de açúcar
- 1 lata de leite condensado

Modo de fazer:

Junte em um recipiente a farinha, as gemas, o açúcar e o leite condensado.

Adicione a margarina derretida e misture até a massa ficar homogênia..

Bata as claras em neve e misture delicadamente à massa e mexa bem.

Pré-aqueça o aparelho de waffle, coloque a massa aos poucos.

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
	Seletor de temperatura na posição desligado	Selecionar uma temperatura desejada entre o nível MIN e MÁX (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



BRITANIA

0800-417644

sac@britania.com.br

**ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR**