

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

## RECEITA DE WAFFLE TRADICIONAL

### Ingredientes:

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

### Modo de fazer:

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

Bater as claras em neve e adicionar a massa. Misturar até a mistura 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.

## 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 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.

## 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 <b>MIN</b> e <b>MAX</b> (ver item <b>SELETOR DE TEMPERATURA</b> )
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](mailto:sac@britania.com.br)

ATENDIMENTO  
AO CONSUMIDOR



09/11 529-05/00 770318 REV.2