



Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberação de Arquivo	Ari Jr	04-02-2014

**This page should not be printed.**

This document is property of Britannia  
AND CAN NOT BE USED BY A THIRD PARTY

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Ari Jr	DATA	04-02-2014	TRATAMENTO	TOL. Æ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Gustavo	DATA	04-02-2014			<b>SEM ESCALA</b>
APROV.	Jéssica.	DATA	04-02-2014	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
				<b>Pipoqueira Pop Time</b>	<b>786197</b>	<b>1/1</b>
				TÍTULO	NÚMERO	REV
				Folheto de instruções - <i>User Manual</i>	1275-09-05	

# **BRITANIA**



## **PIPOQEIRA POP TIME**

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

- A nota fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.
- Evite acidentes. Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de evitar riscos de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.
- Verifique se a tensão do seu produto é a mesma da tomada a ser utilizada.
- Não ligue o produto em tomadas sobrecarregadas com outros produtos elétricos em funcionamento. A sobrecarga pode danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
- Não utilize aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procure uma Assistência Técnica Autorizada.
- Mantenha o aparelho e o cordão elétrico longe do calor, luz do sol, de umidade e de superfícies cortantes ou similares.
- Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imerja a base do produto, o plugue ou o cabo de alimentação na água ou outro líquido. Nunca permita que o motor, o cabo ou o plugue fiquem úmidos e não toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas.
- Não tente desmontar ou consertar o produto. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio de Assistência Técnica Autorizada.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
- Este aparelho não pode ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência ou conhecimento, a menos que estejam sob a supervisão ou instrução de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Nunca desligue o produto puxando pelo cordão elétrico. Desligue o produto e depois remova o plugue da tomada, segurando-o firmemente e puxando para desconectar.
- Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos. Sempre manuseie o aparelho com as mãos secas.
- Coloque seu aparelho somente sobre superfícies planas, firmes, limpas e secas. Não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos, sobre fogão ou outros aparelhos, nem próximo ao forno, para evitar acidentes.
- O aparelho deve ser conectado a uma tomada com um contato de aterramento.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.
- Não utilizar adaptadores e benjamins, sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricitista habilitado.

- Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto.
- Desligue o aparelho imediatamente se estiver funcionando defeituosamente.
- Este produto não pode ser operado através de temporizador ou sistema separado de controle a distância.
- O vapor do preparo da pipoca pode ser perigoso para animais com sistema respiratório sensível, como pássaros. Aconselhamos que proprietários de pássaros deixem seus animais longe do local de preparo.
- Sempre remover o cabo de alimentação da tomada antes de realizar a limpeza do produto.
- Espere a pipoqueira esfriar totalmente antes de limpá-la.

## COMPONENTES

**01.**Bico do pulverizador de água (spray).

**02.**Abertura do reservatório.

**03.**Seletor vapor/seco.

**04.**Botão de acionamento do "vapor extra".

**05.**Botão de acionamento do pulverizador (spray).

**06.**Seletor de temperatura.

**07.**Luz indicadora de termostato.

**08.**Cordão elétrico

**09.**Plugue

**10.**Tampa do bocal de água.

**11.**Reservatório transparente para água.

**12.**Base antiaderente.

**13.**Protetor giratório para o cordão elétrico.

## FUNCIONAMENTO

Antes da primeira utilização indicamos que você faça alguns procedimentos para retirar resíduos provenientes do processo de fabricação.

- Retire o produto da embalagem, descartando as partes plásticas para evitar acidentes.
- Com o produto desligado da tomada, limpe a base com um pano limpo e úmido e lave a tampa e a colher dosadora com água e detergente neutro.
- Seque completamente todas as partes do produto.

[1] Coloque o aparelho em uma superfície plana e estável.

[2] Conecte o plugue na tomada, verificando se a tensão do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

[3] Acrescente uma porção de milho dentro da pipoqueira, utilizando o dosador que acompanha o produto.

[4] Encaixe a tampa sobre a base e recoloque a colher dosadora em cima da tampa.

[5] Coloque uma tigela embaixo do bico direcionador para coletar as pipocas durante o preparo.

[6] Pressione o botão Liga/Desliga.

[7] Em alguns segundos as pipocas começam a estourar. Aguarde até que o intervalo entre os estouros comece a ficar espaçado e desligue a pipoqueira.

[8] Dependendo da qualidade do milho, alguns grãos podem não estourar e ficar dentro do recipiente interno aparelho. Retire-os antes da próxima utilização.

[9] Você pode utilizar o produto novamente, quantas vezes quiser.

### Dicas

- Enquanto a pipoca está sendo estourada, o usuário poderá colocar margarina ou manteiga para derreter na colher dosadora, para adicionar na pipoca depois de pronta fora da pipoqueira.
- Para preparar deliciosas pipocas salgadas você pode utilizar temperos em pó de diversos sabores no lugar de sal. Isso acrescenta um sabor especial à pipoca. Sempre acrescentar na tigela, nunca dentro do produto.

Observação:

Não coloque manteiga, margarina ou óleos dentro da pipoqueira, pois poderá danificar o produto.

**Atenção!**

- Não utilize sal, açúcar, manteiga, margarina, óleo ou qualquer outro condimento no aparelho durante o preparo da pipoca, pois pode ocorrer infiltração nos componentes internos e danificar sua pipoqueira.
- Nunca adicione mais que uma medida de milho por vez, pois poderá danificar o produto.
- Nunca ligue o aparelho vazio.
- Nunca retire a tampa com o aparelho em funcionamento.
- O tempo total de preparo é de aproximadamente 2 minutos (dependendo da qualidade do milho utilizado).
- Cuidado ao pegar na tampa e no dosador logo após o uso pois eles podem estar quentes .
- Não coloque a mão nas aberturas do aparelho durante o preparo, pois ele libera vapores quentes que podem causar queimaduras.

## LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Sempre retire o plugue da tomada antes de iniciar a limpeza.

- Aguarde até que o aparelho esteja completamente frio para começar a limpeza.
- Retire os grãos de milho que sobrarem na parte interna do aparelho.
- Para limpar a base use um pano limpo e úmido. Nunca mergulhe a base do produto em água ou qualquer outro líquido.
- A colher dosadora e a tampa podem ser lavadas em água corrente com detergente neutro.
- Use um pano limpo e seco para limpar a parte interna do produto. Nunca utilize materiais abrasivos e esponjas nessa parte, pois pode danificar sua pipoqueira.
- Seque todas as partes e guarde a pipoqueira em um local seco e seguro.

**Atenção!**

- Não utilize materiais abrasivos com álcool, saponáceos, solventes ou desinfetantes para fazer a limpeza do produto. Nunca utilize esponjas de aço para a limpeza da parte interna da pipoqueira.

## RECEITAS

### **Pipoca de Chocolate.**

#### **Ingredientes:**

- 100 Gramas de milho de pipoca;
- 5 colher(es) (sopa) de Água;
- 5 colher(es) (sopa) de açúcar;
- 5 colher(es) (sopa) de achocolatado em pó.

#### **Modo de preparo:**

Encher a tampa medidora da pipoqueira Britânia com milho especial para pipoca e despeje no compartimento de milho do produto, coloque a tampa em seu lugar, coloque um pote de mais ou menos 15 cm de altura por 20 cm de diâmetro na saída da pipoca, ligue a pipoqueira e aguarde até as pipocas pararem de estourar (reserve). Coloque a água e o açúcar em uma panela, mexa até levantar a fervura, coloque o achocolatado e misture bem, abaixe o fogo Coloque a pipoca e mexa até ficarem bem cobertas com a calda. Desligue o fogo e Continue mexendo por alguns minutos, até ficarem bem sequinhas. Sirva em seguida.

*Serve até 6 pessoas.*

*Tempo de preparo:*

*10 minutos aproximadamente.*

### **Pipoca caramelada com baunilha.**

#### **Ingredientes:**

- 100 Gramas de milho de pipoca;
- 6 colher(es) (sopa) de Água;
- 6 colher(es) (sopa) de açúcar;
- 2 colher(es) (chá) de essência de baunilha.

#### **Modo de preparo:**

Encher a tampa medidora da pipoqueira Britânia com milho especial para pipoca e despeje no compartimento de milho

do produto, coloque a tampa em seu lugar, coloque um pote de mais ou menos 15 cm de altura por 20 cm de diâmetro na saída da pipoca, ligue a pipoqueira e aguarde até as pipocas pararem de estourar (reserve).

Coloque a água e o açúcar em uma panela e mexa até começar a caramelizar, coloque a essência de baunilha e misture bem, despeje esta calda sobre a pipoca e misture bem. Sirva em seguida.

*Serve até 6 pessoas.*

*Tempo de preparo:*

*10 minutos aproximadamente.*

### **Pipoca na manteiga**

#### **Ingredientes:**

- 100 gramas de milho de pipoca;
- 4 colheres de sopa de manteiga;
- Sal a gosto.

#### **Modo de preparo:**

Encher a tampa medidora da pipoqueira Britânia com milho especial para pipoca e despeje no compartimento de milho do produto, coloque a tampa em seu lugar, coloque um pote de mais ou menos 15 cm de altura por 20 cm de diâmetro na saída da pipoca, ligue a pipoqueira e aguarde até as pipocas pararem de estourar (reserve).

Em uma panela derreta 4 colheres de sopa de manteiga, mexa até ficar levemente dourada. Espalhe sobre a pipoca e misture bem, se necessário adicione sal a gosto. Sirva em seguida.

*Serve até 6 pessoas.*

*Tempo de preparo: 5 minutos aproximadamente.*



### **Pipoca com bacon.**

#### ***Ingredientes:***

100 grama de milho especial para pipoca  
3 colheres de sopa de bacon picado  
1 colher de sopa de óleo (opcional)  
Sal a gosto

#### ***Modo de preparo:***

Encher a tampa medidora da pipoqueira Britânia com milho especial para pipoca e despeje no compartimento de milho do produto, coloque a tampa em seu lugar, coloque um pote de mais ou menos 15 cm de altura por 20 cm de diâmetro na saída da pipoca, ligue a pipoqueira e aguarde até as pipocas pararem de estourar (reserve).

Pique bem pequeno aproximadamente  $\frac{1}{4}$  de xícara de bacon e frite até ficarem durinhos se necessário adicione uma colher de chá de óleo para auxiliar na fritura.

Espalhe o conteúdo por cima da pipoca e misture bem. Se necessário adicione sal a gosto. Sirva em seguida.

*Serve até 6 pessoas.*

*Tempo de preparo:*

*10 minutos aproximadamente.*







**SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO**



***BRITANIA***

**0800-417644**

sac@britania.com.br

**ATENDIMENTO  
AO CONSUMIDOR**

