

# **BRITANIA**



## **Churrasqueira à Gás BCG5**

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.

## O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

### CUIDADOS

- Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
- 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. Retirar o plugue da tomada elétrica depois de usar o aparelho.
- Não utilizar adaptadores ou 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 eletricista habilitado.
- Não tocar nas superfícies aquecidas.
- 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.
- Para se proteger contra o risco de choques elétricos, não mergulhar o plugue, o cordão elétrico ou o corpo do aparelho em água ou em outros líquidos.
- 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.
- Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.
- Sempre retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e antes de limpá-lo. Deixar o produto esfriar antes de limpá-lo.
- Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou perto de superfícies aquecidas.
- Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou perto de fornos aquecidos.
- Guardar estas instruções para futuras consultas.
- 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 para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá 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.

•Este produto não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

**NOTA:** Este equipamento é dotado de válvula de segurança que corta o fluxo de gás na ausência do fogo. Utilize corretamente as instruções de acendimento.



•“Cuidado, superfície quente”.

•**AVISO:** carvão ou combustíveis similares não devem ser utilizados com este aparelho.



## ADVERTÊNCIA

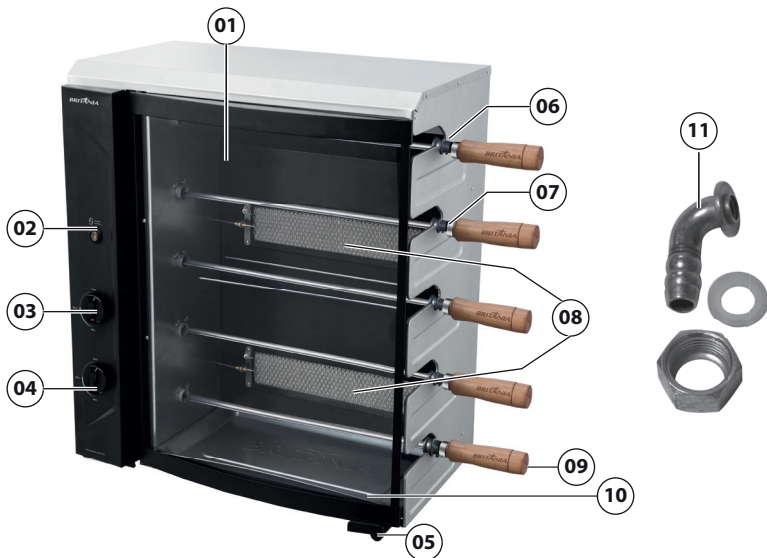


- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

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

## COMPONENTES

- 1 Porta de vidro
- 2 Botão liga/desliga rotação dos espetos
- 3 Botão de regulagem do queimador superior
- 4 Botão de regulagem do queimador inferior
- 5 Puxador
- 6 Roldana de apoio do espeto
- 7 Apoio externo dos espetos
- 8 Queimador
- 9 Espetos
- 10 Bandeja
- 11 Conjunto conector de saída de gás



## INSTRUÇÕES DE USO



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

# INSTALAÇÃO

## Tipo de gás

A Churrasqueira está preparada para funcionar de fábrica, com GLP. Se desejar utilizá-lo com gás natural, entre em contato com o Serviço Autorizado Britânia. A conversão para gás natural não é coberta pela garantia de produto.

## Cuidados e informações Normativas

Utilizar sempre regulador de pressão de gás para qualquer tipo de botijão. A ausência do mesmo irá causar danos ao produto, vazamento de gás e riscos de incêndio. Verificar os prazos de validade, pois a cada 5 anos reguladores e mangueiras devem ser trocados. A pressão do mesmo deve ser de até 2,75kPa para GLP e 1,96kPa para GN. Referência Normativa: o regulador deve ser certificado pelo INMETRO conforme a NBR 8473 (Código gravado no regulador).

AVISO: Antes da instalação, certifique-se que:

- O gás a ser empregado é o GLP. Em caso de GN, o produto precisa de adaptação;
- Para uso com Gás Natural (GN) a conversão deve ser feita por uma ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA BRITÂNIA, pois serão necessárias as alterações seguintes:
  - Substituição dos injetores;
  - Regular os queimadores.

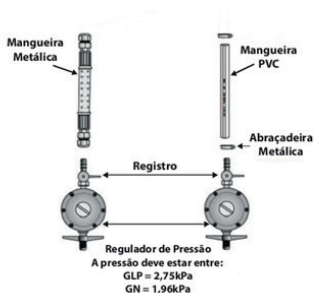
A "Conversão para Gás Natural (GN) " não é coberta pela garantia do produto. O não cumprimento desta condição torna inválida a garantia.

- Conferir a instalação da Válvula Reguladora de Pressão do Gás na saída do botijão ou na tubulação antes da saída para o produto. Certifique-se que a mesma está em bom estado.
- Tomar os cuidados para que não haja contato do usuário com as partes quentes do produto.
- O aparelho deve ser instalado em conformidade com as regulamentações em vigor.
- O aparelho deve ser instalado em uma unidade resistente a temperaturas acima de 75°C.
- Não instalar próximo a materiais inflamáveis.
- Sempre desligar o aparelho antes de realizar qualquer manutenção ou reparo.

## Alimentação do gás

A Churrasqueira sai de fábrica equipada com uma extremidade para mangueira de PVC flexível NBR 8613 de uso doméstico para GLP, essa mangueira deverá ter o comprimento mínimo de 0,80 e máximo de 1,25 metros e deverá ser fixada nas extremidades por abraçadeiras metálicas. Caso o produto fique a uma distância superior a 1,25 m do ponto de gás, ou o ambiente por onde passará a mangueira apresentar temperaturas superior a 60°C (com riscos de algo vir a danificar a mangueira de PVC flexível NBR

8613), recomenda-se o uso de uma mangueira metálica flexível NBR 14177. Neste caso, usar também os adaptadores para mangueiras metálicas. Estes adaptadores são encontrados em lojas especializadas. Para outras condições de instalação, deve-se adequar o ponto de gás segundo a NBR 13932. Nunca faça emendas na mangueira.



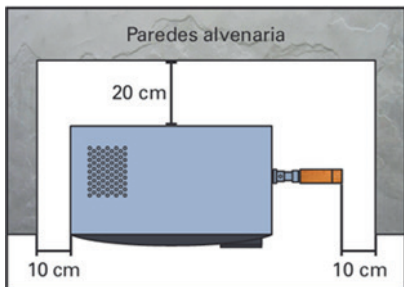
### Preparando o equipamento

Instale o sistema de alimentação do gás

Para sua maior segurança procure obedecer às distâncias apresentadas na figura abaixo para operar o produto.

OBS.: Estas medidas são válidas para paredes de alvenaria. Para paredes de madeira, dobre as distâncias.

Conecte o cabo de energia do aparelho diretamente na tomada, sem o uso de conectores, extensões ou adaptadores.



## Instalação da mangueira do gás

- Para esta operação os registros devem estar fechados.
- Com o auxílio de uma ferramenta adequada, encaixe o conector saída de gás no produto com o anel de borracha, certifique-se que está corretamente encaixado e utilize a chave somente para o aperto final, inicialmente utilize os dedos para encaixar o conector. (Figura 01)
- Serão necessários uma mangueira de PVC, um regulador de pressão (válvula do botijão) e duas braçadeiras.
- Encaixe as braçadeiras, uma em cada ponta da mangueira.
- Encaixe uma das pontas da mangueira no conector tipo “espiga” do produto, envolvendo-o completamente. (Figura 02)
- Aperte a braçadeira com uma chave de fenda.
- Encaixe a outra ponta da mangueira no regulador de pressão e então, aperte a braçadeira.
- Certifique-se de que o registro do regulador de pressão esteja fechado e então, rosqueie com cuidado no ponto de gás ou botijão.

Obs: Ao final da instalação certifique – se a se existe a existência de vazamento de gás, utilizando espuma de água e sabão, caso encontre resolva imediatamente.

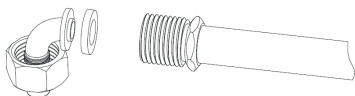


Figura 01

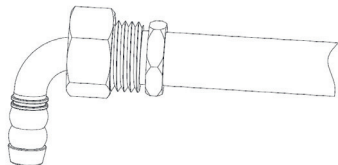
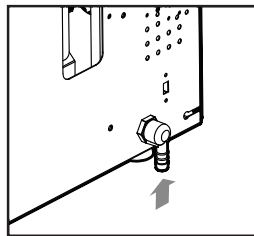


Figura 02



## UTILIZAÇÃO

Este produto possui sistema de acendimento automático que permite acender os queimadores apenas através do acionamento dos botões de controle.

- 1** Coloque 50% de água sobre o volume da bandeja;
- 2** Pressione o botão de controle de gás e gire-o no sentido anti-horário, até a posição máxima, mantendo o botão pressionado para liberação de gás;
- 3** Mantenha o botão do gás pressionado com a chama acesa por aproximadamente 10 segundos, para liberação do fluxo de gás pela válvula de segurança;
- 4** Acenda os queimadores separadamente, um de cada vez, repetindo os procedimentos acima;
- 5** Deixe os queimadores acesos durante alguns minutos. Quando a tela do queimador estiver incandescente, o assador estará pronto para que a carne seja colocada.
- 6** Espete os alimentos de uma forma homogênea para girar livremente. Cada espeto comporta em torno de 2,0 Kg de carne.
- 7** Abra a porta de vidro, coloque os espetos no sistema giratório, feche a porta de vidro e ligue o mesmo através do botão no painel frontal.

### OBS.:

- não ligue o motor antes de colocar os espetos com a carne, e para retirá-los, sempre desligue o motor para evitar acidentes.
- O material do espeto é aço inoxidável.

### Importante:

Caso queira deixar em fogo baixo, aguarde pelo menos 5 minutos após o acendimento e gire o botão para a posição de chama mínima;

Evite deixar o sistema rotativo desligado, para que a carne não queime;

Mantenha a porta do equipamento fechada para o correto funcionamento;

Complete a bandeja com água quando necessário;

Os motores desse equipamento são independentes, um para cada espeto. Eles têm sistema auto reverso caso uma carne encoste na outra. Isso é normal e não interfere no funcionamento dos motores;

A porta de vidro é frágil. Batidas fortes ao fechá-la, impactos sobre ela, tanto quente quanto fria, poderá quebrar o vidro.



**Tempo para assar:**

CARNE BOVINA: 40 min

SALSICHÃO (LINGUIÇA): 35 min

FRANGO INTEIRO: 80 min

FRANGO PEDAÇOS: 50 min

COSTELA BOVINA: 90 min

**OBS.:** esses valores são apenas como orientação. Eles podem mudar de acordo com alguns fatores como tipo, peso e tamanho do alimento a ser preparado, devendo se adaptar a cada usuário

**DICAS: Consumo médio de carne por pessoa**

Carne de gado com osso: Aprox. 500 gramas.

Carne de gado sem osso: 300 a 500 gramas.

Carne de frango: 450 a 500 gramas.

Capacidade por espeto: em média 2,0 kg.

**OBS.:** da mesma forma, para não deixar a carne borrachuda, de acordo com cada tipo de carne, procure fazer o manejo dos esperos no interior da Churrasqueira, de forma que cada tipo de carne asse no tempo certo, para não passar demais, para não deixa-la crua demais por dentro e para não emborracha-la. Fogo fraco e tempo longo emborracha e endurece a carne.

## CUIDADOS

- Mantenha o produto limpo para operar adequadamente.
- O cordão elétrico não deve ser torcido, puxado ou enrolado ao redor do aparelho.
- Se o cordão estiver torcido, distorça-o antes de utilizar o produto.
- Quando não estiver em uso, o produto deve ser armazenado em local seco e seguro, longe do alcance das crianças.
- Sempre desconecte o plugue da tomada antes de iniciar a limpeza.
- Certifique-se de que os botões de acendimento e o registro do gás estejam na posição desligado, que o cabo de força esteja desconectado e que o aparelho esteja frio.
- Retire os espetos e lave com uma esponja macia sabão e água morna.
- Retire a bandeja e esvazie a gordura e a água, e lave-a normalmente com uma esponja macia sabão e água morna, nunca utilize material abrasivo
- Limpe o vidro quando este estiver totalmente frio, evite o choque térmico. Utilize pano úmido com sabão neutro. Não utilize esponjas ou abrasivos, preferencialmente limpar no sentido vertical da peça;
- Limpeza interna: recomenda-se o uso de uma esponja macia e embebida em detergente neutro e água morna para a remoção de gordura. Jamais usar produtos cáusticos (sabão, limpa-fornos ou siliconados), ou produtos abrasivos, tipo esponja de aço ou objetos pontiagudos. Evite contato de umidade com os queimadores, pois os mesmos podem danificar;
- Limpeza externa: use pano ou esponja úmida em água e detergente;
- Recomenda-se limpar no mesmo dia para aumentar a vida útil do produto, pois os restos de alimentos e manchas de gordura no interior do produto, juntos com o sal dos temperos, aceleram a corrosão.

# PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Problema	Causas	Procedimento
Os espetos não giram	Falta de energia elétrica	Verificar há energia elétrica na tomada
	Produto não está conectado no ponto de energia elétrica	Inserir o pluge na tomada elétrica
	Problemas no motor de rotação do aparelho	Entre em contato com a Assistência Técnica
Os queimadores não acendem	Registro de gás desligado	Verifique se o registro de gás está ligado
	Problemas com a passagem do gás	Certifique-se de que não há obstrução no percurso do gás até a entrada do produto
	Vazamento de gás	Verifique todas as conexões de instalação do gás
	Acionamento Elétrico com problema	Entre em contato com a Assistência Técnica
O fogo acende mas apaga em seguida	Falha na operação do produto	Verifique se você seguiu corretamente o procedimento de utilização
Cheiro de gás durante o uso	Vazamento de gás	Desligue o produto e feche o registro do gás

## EM CASO DE VAZAMENTO DE GÁS:

- Feche todos os registros de gás do apartamento ou residência, inclusive da central de distribuição;
- Não acenda a luz, eletrodomésticos e nem use o telefone;
- Não ligue o aparelho sob nenhuma hipótese;
- Abra todas as portas e janelas;
- Utilize um telefone de outro ambiente distante ou do vizinho, contate seu instalador;
- Aguarde a chegada do técnico para a solução do problema.
- Em casos mais graves e sem controle, mesmo sem fogo, acione o Corpo de Bombeiros

## CERTIFICADO DE GARANTIA CHURRASQUEIRA À GÁS

A Fabricante solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A Fabricante garante seus produtos contra defeitos de fabricação durante o período estabelecido, contados a partir da data de entrega do produto expresso na nota fiscal de compra. Conforme modelo a seguir:

<b>CHURRASQUEIRA À GÁS</b>	
GARANTIA LEGAL*	90 Dias
GARANTIA ADICIONAL	90 Dias
GARANTIA TOTAL**	180 Dias

\*A GARANTIA LEGAL É DE 90 DIAS E TEM SEU INÍCIO NA DATA DE AQUISIÇÃO DO PRODUTO.

\*\*A GARANTIA TOTAL É A SOMA DA GARANTIA LEGAL MAIS A GARANTIA ADICIONAL.

<b>COMPONENTES</b>	<b>PERÍODO</b>
Válvula mecânica	03 meses
Peças plásticas: manipuladores (botões);	03 meses
Acessórios	03 meses

A Fabricante prestará serviços de Assistência Técnica, tanto os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados.

Em locais onde não haja Postos Autorizados, o produto deverá ser transportado, por conta e risco do consumidor. A relação de Postos Autorizados está disponível através do site [www.britania.com.br](http://www.britania.com.br) ou através do SAC (47) 3431-0300. Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da primeira aquisição. Produtos que necessitam de serviço de instalação terão despesas e responsabilidades por conta do consumidor. O compromisso de garantia cessará caso:

- O produto seja examinado, adulterado ou consertado fora de Assistência Técnica Autorizada.
- Ocorra a utilização de peça ou componente não original.
- O produto seja ligado em tensão diferente daquela para qual foi projetado.
- O defeito seja decorrente de uso inadequado ou negligência do consumidor em relação às instruções do manual.
- Danos sejam causados por ação de agentes da natureza (enchentes, maresia, raios, etc.).
- O produto seja utilizado para fins não domésticos.
- Não sejam seguidas as recomendações de conservação, conforme manual.
- Ausência ou adulteração do número de série.
- A utilização de gás e/ou botijões diferentes do especificado nesse manual.

Nota:

A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto de rede autorizada em boas condições de limpeza.

O Fabricante deste produto se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e de design dos seus produtos, sem aviso prévio.

**BRITÂNIA ELETRÔNICOS S.A**  
Rua Dona Francisca, 12.340  
Bairro Pirabeiraba - Joinville - SC  
CEP 89.239-270  
Insc. Est. 254.861.660  
CNPJ 07.019.308/0001-28  
FABRICADO NA CHINA





**BRITANIA**

**(47) 3431-0300**  
**[www.britania.com.br](http://www.britania.com.br)**

**ATENDIMENTO  
AO CONSUMIDOR**