

Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberação do arquivo	Kaue	30-06-2011
1	Correção em relação a placa antiaderente (Pg 4)	Kaue	16-12-2011


SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



0800-417644
sac@britania.com.br

**ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR**

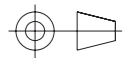

30/06 714-09-05 775678 REV.1

Sanducheira e grill
C R O M E_n

MANUAL DE INSTRUÇÕES
COM RECEITAS



PROJ.	DATA	MATERIAL	QUANTIDADE	
DES. Kaue	DATA 30-06-2011	TRATAMENTO	TOL Ñ ESPECIF.	 ESCALA SEM ESCALA
VERIF. Eric S.	DATA 30-06-2011			
APROV. Thamy R.	DATA 30-06-2011			
		PRODUTO Sanducheira e Grill Crome N	ESTRUTURA 775678	FOLHA 1/1
		TÍTULO Manual de Instruções	NÚMERO 714-09-05	REV. 1

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha deste produto da linha Britânia.

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

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

Para evitar incêndios, choques elétricos e acidentes, não mergulhar o cabo elétrico, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

Retirar o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto, e antes de limpá-lo. Deixar esfriar antes de adicionar ou retirar acessórios, e antes de proceder à limpeza.

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.

Não utilizar o produto com o cabo elétrico ou o plugue danificado, ou se apresentar qualquer tipo de defeito. Entrar em contato com um posto de Assistência Técnica Autorizada

O uso de peças que não sejam originais de fábrica pode causar incêndios, choques elétricos e acidentes pessoais.

Não utilizar o aparelho ao ar livre ou em lugares molhados.

Não deixar o cordão elétrico pender da borda de uma mesa ou balcão e nem tocar superfícies quentes.

Não deixar o produto perto de uma boca de fogão a gás ou de um fogão elétrico, nem em forno aquecido.

Para desligar, segurar o plugue e retirá-lo da tomada.

Não utilizar o produto para fins aos quais não foi destinado.

Ao transportar o aparelho contendo óleo ou outro líquido quente, redobrar a atenção.

OUTRAS ADVERTÊNCIAS

1. **ATENÇÃO. SUPERFÍCIES QUENTES:** Este aparelho gera calor e deixa escapar vapores quando em uso. Para evitar o risco de queimaduras, incêndios, ou danos às pessoas, ou aos objetos, tomar sempre as precauções adequadas.

2. Todos os usuários deste aparelho devem ler e entender o Manual do Usuário antes de operá-lo ou limpá-lo.
3. Antes de ligar o plugue na tomada, certificar-se de que a tensão seja compatível com a indicada no aparelho.
4. Durante o uso, manter o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permitir que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.
5. Não deixar o aparelho funcionando enquanto estiver ausente.
6. Este aparelho gera vapores, não utiliza-lo aberto.
7. Se perceber qualquer defeito durante o uso, desligar o aparelho da tomada imediatamente. Não tentar consertar o aparelho em casa.
8. Para impedir que a tampa se feche acidentalmente e cause algum ferimento, segurá-la com uma das mãos, sempre com luvas térmicas, enquanto colocar ou retirar os alimentos.

INFORMAÇÕES SOBRE O CABO ELÉTRICO

Este produto vem acompanhado de um cabo elétrico curto para reduzir o risco de uma pessoa se enrolar ou tropeçar. Podem-se utilizar cabos elétricos mais longos ou extensões, desde que as devidas precauções sejam tomadas.

Se outros cabos ou extensões forem utilizados, a classificação elétrica indicada na extensão deverá ser, no mínimo, equivalente à classificação do aparelho e o cabo elétrico mais longo não deverá pender da borda de uma mesa ou balcão, de maneira que crianças possam alcançá-lo, puxar ou tropeçar acidentalmente.

IMPORTANTE.

Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos ligados, o aparelho pode não funcionar adequadamente. Portanto, deve ser utilizado sempre em tomada elétrica exclusiva.

ATENÇÃO: Para evitar danos à superfície da mesa sobre a qual o aparelho será utilizado, colocá-lo sobre descansos ou jogos americanos **NÃO PLÁSTICOS**.

Se o aparelho for utilizado diretamente sobre a mesa, poderá ocorrer escurecimento, descoloração ou manchas permanentes, dependendo do material da mesa.

CONHECENDO O APARELHO

- 1 - Corpo do aparelho
- 2 - Luz indicadora de funcionamento
- 3 - Luz indicadora de aquecimento
- 4 - Alça
- 5 - Cordão elétrico
- 6 - Plugue
- 7 - Placas antiaderentes



UTILIZANDO O APARELHO

1. Antes da primeira utilização, limpar as placas antiaderentes do grill com um pano úmido para remover todo o pó. Untar as placas antiaderentes com óleo ou manteiga.
2. Pré-aquecimento: Fechar a tampa e ligar o plugue na tomada. A luz indicadora de funcionamento e aquecimento acenderão e as placas começarão a esquentar.
Deixar pré-aquecer por cinco minutos.
3. Abrir cuidadosamente a tampa.
4. Colocar os alimentos, com cuidado, sobre a placa inferior para iniciar o cozimento.
5. Fechar a tampa e aguardar o tempo de preparo necessário.
Não deixar o aparelho funcionando enquanto estiver ausente.
6. Após o tempo adequado de preparo, retirar o plugue da tomada.
ATENÇÃO: Para evitar faíscas na tomada ao desligar o aparelho, certificar-se de que a luz indicadora de funcionamento esteja desligada antes de retirar o plugue da tomada.
7. Abrir cuidadosamente a tampa.
8. Retirar o alimento com uma espátula plástica. Utilizar apenas utensílios de plástico ou de madeira para não riscar a superfície antiaderente. Nunca usar pinças metálicas, facas ou garfos, pois estes poderão danificar o revestimento antiaderente das placas.
9. Deixar o aparelho esfriar.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

ATENÇÃO: Para evitar queimaduras, aguardar o total resfriamento do grill antes de proceder à limpeza.

1. Antes de proceder à limpeza, retirar o plugue da tomada e aguardar o resfriamento.
2. Limpeza interna: Com uma espátula apropriada, raspar todos os resíduos de gordura ou comida. Limpar as placas com papel-toalha ou esponja.
3. Resíduos difíceis de limpar: usar uma esponja suave para limpar as placas.
4. Limpeza externa: passar uma esponja umedecido em água morna e secar com um pano macio.
5. Não utilizar esponja de aço, escova ou materiais abrasivos em nenhuma parte do grill.
6. Nunca mergulhar o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
7. Para evitar que a tampa feche acidentalmente durante a limpeza e cause algum ferimento, segurá-la sempre com uma das mãos.

PERGUNTAS FREQUENTES

1. Posso preparar comida congelada no grill?

Sim, porém o tempo de cozimento será mais longo. É preferível descongelar o alimento antes de colocá-lo no grill.

2. Por que a luz indicadora de aquecimento acende e apaga?

A luz indicadora de aquecimento acende para indicar que o grill está aquecendo e apaga quando a temperatura é atingida. Durante o processo de cozimento esta luz irá acender e apagar repetidamente para manter a temperatura adequada.

3. Posso fazer espetinhos no grill?

Sim. Para proteger a superfície antiaderente, usar espetos de madeira. Recomendamos que fiquem durante 20 minutos submersos em água antes de serem usados. Isso impedirá que queimem.

4. O que devo fazer para remover o cheiro de alho do grill?

Limpar o seu grill conforme o item "Manutenção" deste manual. Em seguida, preparar uma pasta de bicarbonato de sódio e água e espalhar na superfície. Esperar alguns minutos e limpar com uma esponja suave ou pano macio.

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Não aquece	Produto não ligado na tomada elétrica.	Inserir o plugue na tomada elétrica.
	A tomada esta sem energia.	Verifica se há energia, testando com ouro produto.
Produto está apresentando cheiro de queimando e/ou fumaça.	Produto Novo. Primeira utilização	Característica do produto. É normal aparelhos novos apresentam certa quantidade de fumaça e cheiro durante as primeiras utilizações. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes na manufatura do produto. Caso o problema persista, encaminhe o produto à uma Assistência Técnica Autorizada.
O arelho está emitindo alguns estalos/ruídos durante o funcionamento.	Produtos em aquecimento, 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
	Termostato atuando.	Esta é uma característica funcional do produto. Ocorre devido ao acionamento do componente.
Antiderente descascando e/ou soltando.	Utilização de ateriais abrasivos para efetuar a limpeza.	Não usar utensílios metálicos ou materiais abrasivos na limpeza das chapadas 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

FILÉ DE FRANGO GRELHADO

INGREDIENTES

Para o espeto:

- 2 filés (200 g) de frango
- 1 colher (café) de gengibre ralado
- 1 colher (chá) de cebola picada
- 1 colher (sobremesa) de vinagre de maçã
- 1 colher (chá) de curry
- Suco de 1 laranja
- ½ dente de alho.

Para o molho de iogurte:

- ½ maçã bem picada
- 3 colheres (sopa) de iogurte desnatado
- 1 colher (sopa) de leite desnatado
- 1 colher (café) de curry
- Sal a gosto
- 1 colher (chá) de adoçante em pó
- 1 colher (sobremesa) de hortelã.

MODO DE PREPARO

Do frango:

- Misturar os temperos e colocar os filés. Deixar descansar por 1 hora.
- Levar para grelhar no Aparelho.

Do molho:

- Misturar todos os ingredientes e levar à geladeira por 15 min.
- Servir o frango grelhado com o molho.

HAMBURGUER LIGHT

INGREDIENTES

½ xícara (chá) de cenoura picada
½ xícara (chá) de couve-flor picada
½ xícara (chá) de brócolis picados
½ xícara (chá) de abobrinha picada
½ xícara (chá) de berinjela amassada
4 vagens
1 envelope de legumes light
2 claras
Sal e pimenta a gosto.

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve, juntar os legumes, o caldo de legumes, o sal e a pimenta moída. Com a ajuda de um aro, moldar os hambúrgueres e levar ao microondas por 3 minutos. Grelhar os hambúrgueres no aparelho e servir com o molho.

GRELHADO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

Para o espeto:

5 camarões médios sem casca (deixar o rabo).

Para o tempero:

1 dente de alho esmagado
Suco de ½ limão
Sal a gosto
1 colher (chá) de salsa.

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes do tempero.
Cortar os camarões ao meio (só até a metade), juntar ao tempero e deixar descansar por 30 minutos.
Fazer o espeto e colocar no aparelho para grelhar.
Servir com salada de folhas.

GRELHADO COM MOSTARDA

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de vinho tinto seco
- 1/4 xícara de azeite de oliva
- 2 cebolinhas roxas raladas
- 1 dente de alho pequeno esmagado
- 1/4 xícara de mostarda em grãos (à la Ancienne)
- 2 colheres (sopa) de molho inglês
- 1 1/2 a 2 1/2 colheres (sopa) de pimenta-do-reino preta grosseiramente picada
- 1 colher (chá) de tomilho
- Sal a gosto
- 6 filés (baby beef) cerca de 1 kg a 1,250 kg.

MODO DE PREPARO

Misturar o vinho, o azeite de oliva, cebolas roxas, 2 colheres (chá) da mostarda, o molho inglês, 1/2 colher (chá) dos bagos de pimenta, tomilho e sal no liquidificador BRITÂNIA. Bater bem. Colocar num refratário e adicionar os filés, virando várias vezes para que fiquem bem envoltos. Cobrir e refrigerar por 4 horas ou de véspera, virando várias vezes. Colocar a mostarda restante num prato pequeno. Retirar os filés da marinada e secar. Espalhar uma camada fina de mostarda sobre um dos lados de cada filé e em seguida empanar com a pimenta do reino restante esmigalhada. Colocar no aparelho para grelhar, deixar o lado da mostarda para baixo. Pincelar mostarda por cima e polvilhar com pimenta-do-reino. Grelhar até o ponto de cozimento desejado, calculando 8 a 12 minutos para ficarem ao ponto.

GRELHADO DE VERÃO

INGREDIENTES

- 1 1/2kg de bifes de coxão mole cortados em espessura de 4 cm

Marinada:

- 1/2 xícara de suco de limão
- 3 colheres (sopa) de cebolinhas verdes picadas
- 3 colheres (sopa) de água
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de gengibre fresco moído (opcional)
- 3 dentes de alho grandes, esmagados
- 1/2 colher (chá) de sal.

MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes da marinada numa tigelinha. Colocar os bifes e a marinada num saco plástico, virando para envolver bem. Fechar bem o saco e marinar na geladeira por 6 horas ou de véspera, virando de vez em quando.

Retirar os bifes, eliminar a marinada. Colocar os bifes no Grill em temperatura média. Grelhar até obter o ponto desejado. Retirar, deixar descansar por 10 minutos.

Cortar em fatias finas.