

Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Arquivo Liberado	Ari Jr.	26-04-2011
1	Alterada foto do controlador de temperatura	Kaue	12-08-2011

04/11 689 09 05 774850 REV.1

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



**BRITANIA**  
**0800-417644**  
 sac@britania.com.br

**ATENDIMENTO  
AO CONSUMIDOR**

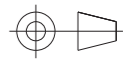


# BRITANIA



## Practice Grill inox

Manual de Instruções

ESTE DESENHO É PROPRIEDADE EXCLUSIVA DA BRITÂNIA ELETRODOMÉSTICOS LTDA. E NÃO PODERÁ SER UTILIZADO POR TERCEIROS

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Ari Jr	DATA	26-04-2011	TRATAMENTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Eric	DATA	26-04-2011	PRODUTO	ESTRUTURA	<b>SEM ESCALA</b>
APROV.	Thamy	DATA	26-04-2011	Practice Grill Inox	774850	FOLHA
				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				Manual de Instruções	689 09 05	

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

H  
G  
F  
E  
D  
C  
B  
A

## DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Não aquece	Produto não está ligado na tomada elétrica	Inserir o plugue na tomada elétrica
	A tomada esta sem energia	Verificar se há energia, testando outro produto.
O aparelho está emitindo alguns estalos/ruidos durante o funcionamento	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/ruidos.
Produto está apresentando cheiro de queimado e/ou fumaça.	Produto Novo. Primeira utilização	Característica do produto. É normal aparelhos novos apresentarem certa quantidade de fumaça e cheiro durante as primeiras utilizações. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes utilizados na manufatura do produto.
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.

## INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de um produto da linha Britânia. Para garantir o melhor desempenho do produto, **ler atentamente as recomendações a seguir.**

**Guardar este Manual de Instruções para eventuais consultas. Verificar se a tensão do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.**

## INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Ler todas as instruções, etiquetas no produto e avisos, antes de usá-lo.
- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada*.
- Evitar acidentes. Após desembalar seu produto, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou pouca experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
- Manter o produto fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso ou quando ainda estiver quente, para se evitarem queimaduras.
- Não tocar superfícies quentes. Sempre usar luvas de cozinha quando manusear materiais quentes e aguardar que peças de metal esfriem, antes de limpá-las.
- Esperar que a chapa esfrie completamente antes de colocar ou retirar peças.
- Sempre utilizar os cabos/suportes da chapa ao movê-la.
- Antes de limpar, quando a chapa não estiver em uso, desconectá-la da tomada de parede. Observação: certificar-se de que o Controle de Temperatura esteja na posição Desl., antes de desconectar a chapa.
- Para evitar riscos de choque elétrico, não colocar o Controle de Temperatura dentro de água ou de outros líquidos.
- Usar este aparelho apenas para o uso pretendido, como descrito neste manual.
- Não utilizar acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante: eles podem causar ferimentos.
- Não utilizar ao ar livre ou para fins comerciais.
- Não permitir que o cordão elétrico fique pendurado na beirada da mesa ou balcão, ou toque superfícies quentes.
- Não colocar o aparelho próximo a queimadores elétricos ou a gás, ou dentro de um forno aquecido.
- Quando o aparelho estiver em operação, haverá risco de incêndio se o aparelho for coberto ou tocar materiais inflamáveis, incluindo cortinas, tapeçaria, tecidos em geral, etc.

## LIMPANDO SEU PRODUTO

- Após o uso, girar o Seletor de Temperatura para a posição Desl., desconectar o plugue da tomada elétrica e remover o Seletor de Temperatura da chapa.
  - O seletor de temperatura deverá estar seco para que possa ser utilizado novamente.
- Observação: quando remover o plugue da tomada elétrica, segurar pelo plugue, ao invés de pelo cordão elétrico
- Limpar a chapa enquanto ela estiver morna, com um pano macio e úmido, guardanapo de papel ou uma esponja macia.
  - Para excessos de sujeira, depois que o aparelho estiver frio, lavar a chapa com uma esponja macia umedecida com detergente neutro não abrasivo, molhando a chapa com água morna.
  - Depois de limpar, secar bem a chapa com um pano macio. Limpá-la sempre depois do uso.
  - Para limpar o Controle de Temperatura, esfregar com um pano macio e seco ou guardanapo de papel.

## CUIDADOS E SUGESTÕES

- A superfície da chapa apresenta revestimento antiaderente; portanto, deve-se ter cuidado no manuseio dela.
- Não utilizar utensílios de metal afiados e facas para cortar os alimentos sobre a superfície da chapa.
- Não colocar o Controle de Temperatura sobre a superfície da chapa. Ele pode arranhar ou danificar a superfície.
- Não utilizar esponjas de aço, náilon e escovas de metal sobre a superfície da chapa. Isso pode arranhar ou danificar a superfície.
- Quando movimentar o aparelho, segurar sempre pelos cabos/suportes.
- Não lavar a chapa quando o Controle de Temperatura estiver conectado.
- Para melhorar as características antiaderentes da superfície da chapa, aplicar uma fina camada de óleo de cozinha. Repetir isso periodicamente para manter as propriedades antiaderentes.

### Advertência:



**NUNCA MERGULHAR O SELETOR DE TEMPERATURA DENTRO DE ÁGUA OU DENTRO DE OUTRO LÍQUIDO QUALQUER.**

## UTILIZANDO SEU APARELHO

- Antes de usá-la pela primeira vez, lavar a chapa com água morna e detergente neutro e secar bem. Não imergir o Controle de Temperatura na água; não deixar que ele entre em contato com qualquer tipo de líquido.
- Certificar-se de que o Seletor de Temperatura esteja ajustado para a posição Desl. Utilizar somente o conector (seletor de temperatura) que vem com o aparelho. Colocar o Controle de Temperatura na chapa de modo que os dois terminais na chapa estejam totalmente inseridos dentro do controle. Se o Controle de Temperatura não estiver completamente ajustado, poderá ocorrer aquecimento anormal que poderá causar acidentes, danos pessoais e danos ao aparelho.
- Conectar o cabo de força apenas a uma tomada de parede que corresponde a mesma tensão do aparelho.
- Girar o Controle de Temperatura para a temperatura desejada. Consultar a tabela de cozimento na página 5 para orientações. Pré-aquecer a chapa por 5 minutos. A lâmpada irá apagar quando a chapa atingir a temperatura desejada. Observação: sempre pré-aquecer o aparelho por 5 minutos.
- Durante o cozimento, a lâmpada acenderá indicando que a temperatura desejada está mantida.
- Quando o alimento estiver completamente cozido, ele pode ser mantido quente ajustando o Controle de Temperatura para os níveis 1 ou 2.
- Após o uso, girar o Controle de Temperatura para a posição Desl., desconectar o aparelho da tomada de parede e desconectar o Controle de Temperatura da chapa.
- A bandeja de gordura retém a gordura e outros líquidos em excesso que sejam liberados durante o cozimento. Antes de utilizar o aparelho, inserir a bandeja de gordura. Quando o aparelho estiver em uso, verificar com frequência se a bandeja de gordura está cheia para evitar derramamentos. Esperar que o aparelho esfrie antes de remover a bandeja de gordura.

## INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Não colocar quaisquer materiais sobre a chapa, inflamáveis ou não.
- Muita cautela quando mover a chapa se ela contiver óleo quente ou qualquer outro líquido quente.
- Sempre conectar primeiramente o Seletor de Temperatura na chapa, ajustar o Controle de Temperatura para a posição Desl.; depois, conectar o plugue a uma tomada elétrica. Para retirar o Seletor de Temperatura, posicionar o mesmo em Desl. e então remover o plugue da tomada de parede.
- Para desligar este aparelho, colocar o Seletor de Temperatura na posição Desl.
- Não apoiar as mãos sob a base enquanto estiver cozinhando.
- Não colocar quaisquer materiais combustíveis sobre a superfície da chapa.
- Não colocar utensílios plásticos sobre a superfície da chapa quando ela estiver ligada.
- Para remover o plugue da tomada de parede, segurar o plugue firmemente e puxá-lo.

### Este aparelho é apenas para uso doméstico

#### Informações sobre o cabo de força curto

O cordão elétrico que acompanha o aparelho é curto; dessa forma, reduzem-se os riscos de tropeço. Deve-se ter cuidado com o uso de extensões. Se for utilizada uma extensão elétrica, é importante que a especificação elétrica seja igual à especificação do aparelho. O cordão elétrico e a extensão devem ser dispostos de tal modo que eles não fiquem pendurados na beirada da mesa ou do balcão de onde eles possam ser puxados por uma criança podendo causar acidentes.

## CONHECENDO OS COMPONENTES

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| 1. Alça                            | 9. Seletor de temperatura                                   |
| 2. Trava                           | 10. Alavanca de destravamento do controlador de temperatura |
| 3. Tapa em vidro                   | 11. Plugue  |
| 4. Alça para transporte            | 12. Grill   |
| 5. Soquete                         | 13. Chapa   |
| 6. Cordão elétrico                 | 14. Bandeja de gordura                                      |
| 7. Controlador de temperatura      | 15. Corpo do aparelho                                       |
| 8. Luz indicadora de funcionamento |   |



4

## TABELA DE COZIMENTO

Alimento	Ajuste do Controle de Temperatura ver tabela 1 (abaixo)	Tempo aproximado de cozimento
Peito de frango	5 (Máx.). Então, reduzir para 3 ou 4	3 a 4 minutos de cada lado. Então, mais 5 ou 6 minutos de cada lado.
Filé de peixe	5 (Máx.). Então, reduzir para 2 ou 3	1 a 2 minutos de cada lado. Então, mais 2 ou 3 minutos de cada lado.
Hambúrgueres 1 cm de espessura	5 (Máx.). Então, reduzir para 2 ou 3	3 a 4 minutos de cada lado. Então, mais 5 ou 6 minutos de cada lado.
Bistecas de porco	5 (Máx.). Então, reduzir para 3 ou 4	4 a 5 minutos de cada lado. Então, mais 5 ou 6 minutos de cada lado.
Salsichas	5 (Máx.). Então, reduzir para 2 ou 3	4 a 5 minutos, virando-as de vez em quando. Então, mais 4 ou 5 minutos, virando-as de vez em quando.
Bacon	5 (Máx.).	1 a 2 minutos de cada lado.
Filés 1 cm de espessura	5 (Máx.). Então, reduzir para 3 ou 4	2 a 3 minutos de cada lado. Então, mais 2 ou 3 minutos de cada lado.
Abóbora ou abobrinha	3 ou 4	5 ou 6 minutos, virando-as de vez em quando.
Legumes	3 ou 4	5 ou 6 minutos, virando-os de vez em quando.
Ovos	5 (Máx.).	3 a 4 minutos.



Tabela 1

Ajuste	Temperatura
Desl.	Desligado
1	90°C - 100°C
2	150°C
3	175°C
4	200°C
5	230°C

5