


Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberação do Arquivo.	Ari Jr.	16-09-2010

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

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



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

ATENÇÃO AO CONSUMIDOR

09/10 771.449 569-05/00 REV.0

**BRITÂNIA**



**GRILL HOT BREAD 2**

Manual de Instruções mais Livro de Receitas



PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Ari Jr	DATA	16-09-2010	TRATAMENTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Eric	DATA	16-09-2010	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
APROV.	Thamy	DATA	16-09-2010	<b>Grill Hot Bread 2</b>	<b>771449</b>	<b>1/1</b>
<b>BRITÂNIA</b>				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				<b>Manual de Instruções</b>	<b>569-05/00</b>	<b>0</b>

## INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha do *Grill Hot Bread 2*.

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

- Evitar o contato com as partes aquecidas. Manusear o produto através das alças sempre com pegadores ou luvas térmicas.
- Para evitar incêndios, choques elétricos e acidentes, não mergulhar o cabo elétrico, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Desligar 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 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.
- Não utilizar o produto com o cabo elétrico ou o plugue danificado. Se apresentar qualquer tipo de defeito, entrar em contato com um Posto de Assistência Técnica Autorizado.
- 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 cabo elétrico pender da borda de uma mesa ou balcão e nem tocar superfícies quentes.
- Utilizar a chapa superior somente para aquecer pães. Nunca utilizá-la para assar alimentos.
- Nunca utilizar o produto sem o coletor de gorduras fornecido com o Grill.
- 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.
- Deixar o conteúdo da gaveta coletora de gordura esfriar antes de esvaziá-la.

## ■ 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 de Verão

### Ingredientes:

1 ½kg 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.

09

### 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 voltagem 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.

### INSTRUÇÕES DE USO DO CABO ELÉTRICO CURTO

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.**

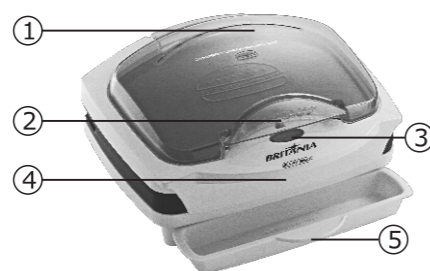
Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos ligados, o aparelho pode não funcionar adequadamente. Portanto, deve ser utilizado sempre em tomada elétrica exclusiva.

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

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

02

## CONHECENDO O APARELHO



- 1 - Tampa transparente
- 2 - Trava da tampa
- 3 - Luz Indicadora de Funcionamento
- 4 - Alça
- 5 - Gaveta coletora de resíduos.
- 6 - Chapas Antiaderentes

## UTILIZAÇÃO DO APARELHO

### GRILL

1. Antes da primeira utilização, limpar as placas de aquecimento do grill com um pano úmido para remover todo o pó.
  2. Pré-aquecimento: Fechar a tampa e ligar o plugue na tomada. A luz indicadora de funcionamento acenderá e as placas começarão a esquentar. Deixar pré-aquecer por cinco minutos.
  3. Abrir cuidadosamente o aparelho, utilizando sempre luvas térmicas.
  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 (consultar a seção de receitas ao final deste manual para algumas sugestões). 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, utilizando luvas térmicas.
  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.
  10. Após o resfriamento, a gaveta coletora de gordura poderá ser removida e esvaziada. Certificar-se de que o líquido não esteja quente antes de removê-la.

### CHAPA PARA AQUECIMENTO DE PÃES.

O aparelho conta com uma chapa antiaderente para aquecimento de pães. Caso queira aquecer pães, durante o funcionamento do aparelho, levante a tampa transparente, coloque os pães em cima da placa antiaderente e feche a tampa.

03

## ■ Filé Grelhado com Mostarda

### Ingredientes:

- ½ xícara de vinho tinto seco
- ¼ xícara de azeite de oliva
- 2 cebolinhas roxas raladas
- 1 dente de alho pequeno esmagado
- ¼ xícara de mostarda com grãos (à la Ancienne)
- 2 colheres (sopa) de molho inglês
- 1 ½ a 2 ½ 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, ½ 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.

08

## 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 caldo 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.

07

### INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO

**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: puxar a gaveta coletora de gordura. Com uma espátula apropriada, raspar todos os resíduos de gordura ou comida. Limpar as placas com papel-toalha ou esponja. Os resíduos ficarão retidos na gaveta coletora de gordura.
3. Resíduos difíceis de limpar: usar uma esponja suave para limpar as placas.
4. Esvaziar a gaveta coletora de gordura e lavá-la com água morna e um pouco de detergente neutro. Secar com um pano.
5. Limpeza externa: passar uma esponja umedecida em água morna e secar com um pano macio.
6. Não utilizar esponja de aço, escova ou materiais abrasivos em nenhuma parte do grill.
7. Nunca mergulhar o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
8. Para evitar que a tampa feche acidentalmente durante a limpeza e cause algum ferimento, segurá-la sempre com uma das mãos.

### PERGUNTAS FREQUENTES

Pergunta

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. Consultar a tabela de tempos de cozimento neste manual para mais exemplos.
2. Por que a luz de funcionamento acende e apaga?  
A luz de funcionamento acende para indicar que o grill está esquentando e apaga quando a temperatura é atingida. Durante o processo de cozimento o termostato será ativado e desativado 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.

04

5. Como se faz cachorro-quente no grill?  
 Pré-aqueça o grill por cinco minutos. Dispor as salsichas no sentido do comprimento. Fechar a tampa e deixar grelhar por dois minutos e meio ou até dourar.

#### 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.
	Fusível queimado	Encaminha o produto à uma Assistência Técnica Autorizada
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. É normal aparelhos novos apresentarem certa quantidade de fumaça e cheiro durante as primeiras utilizações. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes 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.

05

#### RECEITAS

### 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 laranja  
 ½ dente de alho.

##### Para o molho de iogurte:

½ maçã bem picadinha  
 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.

06