

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

Nº	MODIFICAÇÃO	VISTO	REG.	MDE.	POR	DATA
0	Arquivo Liberado	Luiz	-	091-06	Edson	09-05-2006
1	Foi tirado 5o. ítem - Dicas para usar melhor o seu grill	Luiz	-	091-06	Edson	25-09-2006
2	Alteração de Churrasqueira e Grill Kitchen Art para Churrasqueira e Grill Prime	Luiz	-	000-00	Edson	11-05-2007

05-07 201-05/00 072443 REV.2

# BRITANIA

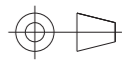



**Churrasqueira e Grill**  
*Prime*

**Manual de Instruções**

www.britania.com.br  
sac@britania.com.br

 ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Edson	DATA	11-05-2007	TRATAMENTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Luiz Carlos	DATA	11-05-2007	PRODUTO	ESTRUTURA	SEM ESCALA
APROV.	Dante	DATA	11-05-2007	<b>Churrasqueira e Grill Prime - TSK-2715</b>	<b>072443</b>	FOLHA
				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				<b>Manual de Instruções - User Manual</b>	<b>201-05/00</b>	<b>2</b>

## INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da *Churrasqueira e Grill Prime 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

- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, o usuário deverá procurar a *Assistência Técnica Autorizada Britânia*.
- Para evitar acidentes, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar sua *Churrasqueira e Grill Prime Britânia*.
- Manter o aparelho longe do alcance de crianças.
- Não utilizar o produto ao ar livre.
- Não tocar nas superfícies quentes. Segurar o aparelho através das alças anatômicas (02) utilizando pegadores de panela ou luvas isolantes.
- Para se proteger contra o choque elétrico, o usuário não poderá mergulhar o controle de temperatura removível (08), seu cordão elétrico nem o plugue em água ou em outro líquido.
- Retirar o plugue da tomada quando o aparelho não estiver sendo usado e também antes de limpá-lo. Deixar a *Churrasqueira e Grill Prime Britânia* esfriar antes de instalar ou remover seus os componentes.
- O uso de acessórios não recomendados para uso com este aparelho poderá causar acidentes.
- Não deixar que o cordão elétrico fique pendurado na beirada de mesas, nos balcões, sobre outras superfícies e nem tocar superfícies quentes.
- Não colocar a *Churrasqueira e Grill Prime Britânia* nem em cima nem perto de bocas de gás ou as elétricas e nem perto de um fogão (forno) ligado.
- Utilizar somente conector original que segue junto com o aparelho.
- Sempre conectar primeiro o plugue a *Churrasqueira e Grill Prime Britânia*, em seguida ligar o cordão elétrico na tomada. Para desligar, colocar o botão na posição *OFF* (Desligar), depois, retirar o plugue da tomada.
- Não utilizar a *Churrasqueira e Grill Prime Britânia* para fins diferentes dos previstos neste Manual de Instrução.
- Não usar o produto sem que a bandeja coletora de gordura (06) esteja instalada.
- **Os combustíveis, como os tijolinhos de carvão, não devem ser usados com este produto.**
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, jamais tentar consertar o produto em casa, caso necessário o usuário deverá levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada Britânia*.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

## DICAS PARA USAR MELHOR O SEU GRILL

- Sempre usar a *Churrasqueira e Grill Prime Britânia* sobre uma superfície seca, plana e resistente ao calor com a bandeja e a chapa bem instaladas na base.
- Sempre usar pegadores de panela ou luvas isolantes quando manipular a *Churrasqueira e Grill Prime Britânia*, já que as suas alças aquecem durante o funcionamento do aparelho.
- Começar a grelhar (assar) no nível de temperatura indicado. Ajustar o nível de temperatura se necessário durante o preparo dos alimentos.
- Usar a chapa com superfície antiaderente (04) para fritar ovos, batatas ou assar panquecas, torradas, sanduíches, verduras e esquentar pães. Pincelar as verduras com azeite ou óleo vegetal para dourar.
- Os cortes de carne macia grelham mais facilmente. Para amaciar cortes de carne, deixá-la de molho em uma marinada.
- Os peixes e os frutos do mar podem ser regados com manteiga derretida ou manteiga aromatizada durante o preparo.
- Se o usuário for usar um molho para churrasco, regar a carne com durante os últimos 5 minutos do preparo.
- Para obter um melhor resultado, usar pinças para virar a carne sem furar a pele. Usar uma espátula larga para virar filés de peixe, hambúrgueres, etc.



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

## INSTRUÇÕES DE PREPARO



Tabela 1

Posição	Temperatura
1	96°C
2	160°C
3	235°C
4	250°C
5	280°C

Filé de presunto 1 ou 2 unidades Espessura 2,50 cm	3	Grelhar cada lado de 10 a 12 minutos ou até que o calor atravesse totalmente a carne.
Hambúrgueres 4 - 6 unidades Espessura : 2,5 / 5,0 cm	5	Grelhar cada lado 5 minutos (mal passado), 6 minutos (ao ponto), 7 minutos (bem passado) ou a gosto.
Panquecas / Torradas 1 - 2 unidades	3	Usar somente a grelha antiaderente (01). Grelhar cada lado 1 minuto e meio ou até que fiquem douradas.
Costeletas de porco ou de cordeiro 2 - 4 unidades (porco) 3 - 4 unidades (cordeiro) Espessura: 2,5 cm	5	Grelhar cada lado de 8 a 10 minutos.
Camarão (fresco, resfriado ou descongelado)	2	Grelhar cada lado de 6 a 8 minutos, até o camarão ficar rosado.
Filés 2 unidades Espessura 2,5 cm	4	Grelhar cada lado 5 a 7 minutos (mal passado), 6 a 9 minutos (ao ponto), 8 a 10 minutos (bem passado), ou a gosto.
Verduras	3	Pincelar as verduras com azeite ou óleo vegetal. Grelhar cebolas, cogumelos, pimentões etc. na grelha antiaderente (01) enquanto estiver assando outros alimentos.

5

## CONHECENDO OS COMPONENTES

- 1) Grelha com revestimento antiaderente.
- 2) Alça anatômica.
- 3) Protetor lateral destacável contra respingos.
- 4) Chapa com superfície antiaderente.
- 5) Tomada (encaixe) para o seletor de temperatura.
- 6) Bandeja coletora de gordura.
- 7) Base moldada.
- 8) Controle de temperatura removível controlado por termostato.

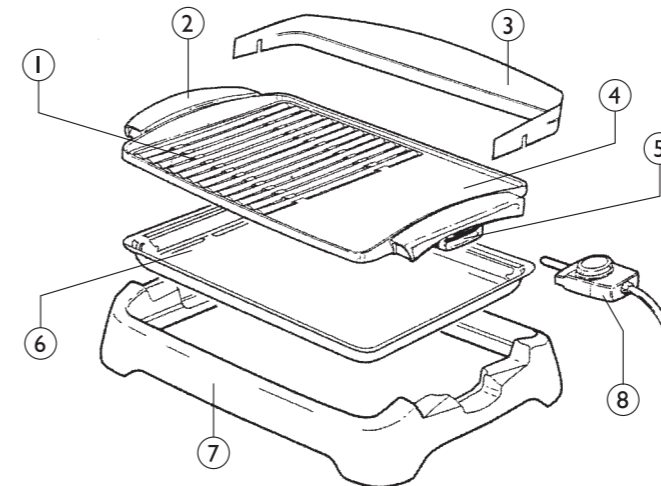


Figura 1

2

## CONHECENDO OS COMPONENTES

**ATENÇÃO:** Não colocar o controle de temperatura removível (08) ou a base do aparelho na lavadora de louças.

**OPERAÇÃO:** indicador de temperaturas para o seletor (controle automático de calor).



## LIMPANDO SEU APARELHO ANTES DE USÁ-LO

- Remover a película adesiva da grelha antiaderente (01). Lavar a grelha antiaderente (01), a chapa com superfície antiaderente (04) e mergulhar a bandeja coletora de gordura (06) em água morna misturada com um detergente doméstico suave. Enxugar a grelha antiaderente (01), a chapa com superfície antiaderente (04) e deixar escorrer bastante a bandeja coletora de gordura (06).
- Ajustar a bandeja coletora de gordura (06) na base. Para facilitar a limpeza, revestir a bandeja com papel alumínio. O papel alumínio irá receber a gordura e os molhos.
- Colocar a grelha antiaderente (01) por sobre a base e a bandeja, como o indicado na Figura 1 página 2.
- Para evitar que os alimentos grudem, antes de usar a *Churrasqueira e Grill Prime Britânia*, preparar a superfície da grelha antiaderente (01) e a chapa com superfície antiaderente (04) aplicando-lhes uma fina camada de óleo de cozinha e espalhando-o bem com um papel.

### **CUIDADO :**

- Não utilizar carvão ou outras matérias combustíveis similares com este aparelho.
- Para evitar acidentes pessoais ou choques elétricos, sempre retirar o controle de temperatura removível (08) antes de mergulhar este produto em água. Nunca mergulhar o controle de temperatura removível (08), seu cordão ou plugue em água nem em outro líquido.

## MONTAGEM E USO DO GRILL

Sempre usar a *Churrasqueira e Grill Prime Britânia* sobre uma superfície seca, plana e resistente ao calor. Nunca usar a *Churrasqueira e Grill Prime Britânia* sem que a bandeja coletora de gordura (06) esteja bem instalada na base.

- Ajustar a bandeja coletora de gordura (06) na base. Encher a bandeja coletora de gordura (06) com água até o nível máximo, aproximadamente (1,0 litro).
- Conectar o controle de temperatura removível (08) a *Churrasqueira e Grill Prime Britânia*, certificando-se que ele esteja na posição "OFF (Desligar)". Ligar o cordão de alimentação em uma tomada correspondente a tensão do aparelho.
- Pré-aquecer a *Churrasqueira e Grill Prime Britânia* na temperatura recomendada para o alimento que vai ser preparado. Consultar o quadro deste Manual.
- Quando o sinal luminoso do controle de temperatura removível (08) apagar, indicando que a temperatura desejada foi atingida, adicionar o alimento. A temperatura poderá ser aumentada ou diminuída, dependendo da preferência pessoal, do tipo e da quantidade de alimento em preparo. O sinal luminoso acenderá e apagará periodicamente para indicar que a temperatura apropriada está sendo mantida.
- Para virar os alimentos, recomenda-se usar na grelha antiaderente (01) e na chapa com superfície antiaderente (04) aqueles utensílios de cozinha de náilon ou de metal com bordas suaves. Não usar utensílios de cozinha com bordas afiadas e facas.
- Quando o alimento estiver pronto, ajustar o controle de temperatura removível (08) na posição 1 se for servir à mesa no próprio aparelho, ou colocar o controle de temperatura removível (08) na posição OFF (Desligar) se o alimento for imediatamente retirado da *Churrasqueira e Grill Prime Britânia*. Depois de colocar o seletor na posição OFF (Desligar), retirar o cordão de alimentação da tomada. Deixar o aparelho esfriar antes de retirar o controle de temperatura removível (08).

**CUIDADO: Para evitar acidentes pessoais ou danos materiais, manipular o controle de temperatura removível (08) com muito cuidado. Não tocar na grelha antiaderente (01) quanto ainda estiver quente, nem colocá-la em contato com superfícies inflamáveis.**