

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



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

ATENDIMENTO  
AO CONSUMIDOR

# BRITANIA



Grill Pizza Express 

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.

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

## CUIDADOS

- Não utilizar aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada procurar uma Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
- Manter todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.
- Nunca desligar o aparelho puxando pelo cordão elétrico. Segurar firmemente o plugue e então puxar para desconectar.
- Não ligar o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
- Não deixar o aparelho ligado sem ninguém por perto.
- Para proteção contra choques ou outros acidentes não imergir o cordão elétrico, o plugue, o próprio aparelho na água ou em outro líquido.
- Não tocar em superfícies quentes. Segurar pelas alças para abrir ou mover o aparelho.
- 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.
- Nunca deixar o cordão elétrico encostar em superfícies quentes.
- Não utilizar o aparelho próximo a produtos inflamáveis, a forno, a fogão ligados.
- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar ou mesmo quando não estiver em uso.
- O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto, além de provocar a perda da garantia.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos não tentar consertar o aparelho em casa. Quando precisar, levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
- A Nota Fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser mantidos por causa da garantia.
- Este produto não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

Nosso aparelho está em conformidade com os níveis de tensão estabelecidos na resolução número 505, de 26 de novembro de 2001 da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica).

	127V	220V
Mínimo	116V	201V
Máximo	133V	231V

## COMPONENTES

- 01. Luz indicadora de funcionamento
- 02. Luz indicadora de aquecimento
- 03. Cordão elétrico
- 04. Plugue
- 05. Chapas antiaderentes



## FUNCIONAMENTO

- Ao usar o aparelho pela primeira vez, limpar a superfície das placas antiaderentes com um pano úmido.
- Untar as placas antiaderentes com manteiga ou margarina.
- Conectar o plugue na tomada elétrica.
- Colocar os ingredientes sobre as placas antiaderentes quando a luz indicadora de funcionamento apagar.
- Fechar o aparelho cuidadosamente, fazendo com que as duas placas antiaderentes fiquem juntas. Não forçar o fechamento.

Nota: enquanto o aparelho estiver em funcionamento, a luz indicadora de funcionamento deverá acender e apagar periodicamente, indicando que o termostato está mantendo a temperatura correta.

- As pizzas deverão estar prontas aproximadamente em 7 minutos .
- Para retirar os alimentos, usar utensílios de madeira ou plástico para não arranhar as placas antiaderentes.
- Depois de usar, desconectar o plugue da tomada elétrica.

## LIMPEZA

- Após o uso, remover o plugue da tomada elétrica. Esperar esfriar para limpar.
- Secar o interior e as bordas das placas antiaderentes com papel, pano limpo seco ou levemente umedecido com água.
- Se for difícil remover qualquer sujeira, colocar um pouco de óleo vegetal morno sobre a placas antiaderentes e remover após 5 minutos, quando estiver mais fácil de ser retirado.
- Cuidado para que a umidade ou óleo não entre nas resistências.
- Não usar solventes ou qualquer outra substância química.
- Não remover nenhuma sujeira remanescente com objetos duros (metal). Eles podem danificar o material antiaderente das placas antiaderentes.
- Para limpar a parte externa do aparelho, utilizar apenas pano seco ou levemente umedecido com água.

## 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 está sem energia	Verificar se há energia, testando outro produto.
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 temos e como consequência estalos/ruídos.
Produto e 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 dos 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.

# RECEITAS

## 1. Carne

### *Ingredientes:*

- 1 kg de picanha (você pode usar também alcatra ou coxão mole) em files de 2 cm de espessura;
- Sal a gosto.

### *Modo de preparo:*

Tempere os files com o sal, pré-aqueça sua Pizza Maker, coloque os files todos de uma só vez, espalhando pela chapa de modo uniforme, não feche a tampa, a cada 8 minutos vire os files.

Tempo de preparo 20 a 25 minutos.

Rendimento de 5 porções.

---

## 2. Dog Prensado

### *Ingredientes:*

- 4 a 6 cachorros quentes prontos.

### *Modo de preparo:*

Pré-aqueça sua Pizza Maker, coloque os cachorros quentes, feche a tampa e aguarde 3 minutos, retirar e servir.

Tempo de preparo 3 a 5 minutos

Rendimento de 4 a 6 porções.

---

## 3. Cebola Frita Empanada

### *Ingredientes:*

- 4 cebolas;
- 1 ovo;
- 1 xícara de farinha de trigo.

### *Modo de preparo:*

Corte as cebolas em rodela, desmonte os anéis e reserve, em prato coloque o ovo e bata até ficar uniforme, em outro prato coloque a farinha, passe os anéis de cebola no ovo e depois na farinha, pré-aqueça sua Pizza Maker, coloque os anéis, não sobreponha os anéis, coloque somente uma camada feche a tampa e aguarde de 7 a 10 minutos.

Tempo de preparo 7 a 10 minutos.

Rendimento 3 porções

---

## 4. Hambúrgueres

### *Ingredientes:*

- 6 unidades de hambúrguer de 50g cada;
- Óleo de soja.

### *Modo de preparo:*

Pré-aqueça sua Pizza Maker, coloque um pouco de óleo, uma colher de chá, e posicione os hambúrgueres na chapa e feche a tampa, aguarde 10 minutos e vire-os, e aguarde mais 8 minutos.

Tempo de preparo 15 a 18 minutos.

Rendimento 6 porções

---

## 5. Peixe

### *Ingredientes:*

- 600 g de filé de pescada, já limpas;
- Sal e limão a gosto.

### *Modo de preparo:*

Tempere os files com o sal e o limão deixe descansar por 10 minutos, pré-aqueça sua Pizza Maker, coloque os files todos de uma só vez, espalhando pela chapa de modo uniforme, não feche a tampa, a cada 8 minutos vire os files. É normal formar líquido, mas irá evaporar.

Tempo de preparo 15 a 20 minutos.

Rendimento de 3 porções

---

## 6. Peito de frango

### *Ingredientes:*

- 700 g de filé de frango sem osso e finas;
- Sal e temperos.

### *Modo de preparo:*

Tempere os files com o sal (e com os temperos de sua preferência), pré-aqueça sua Pizza Maker, coloque os files todos de uma só vez, espalhando pela chapa de modo uniforme, não feche a tampa, a cada 5 minutos vire os files. É normal formar líquido, mas irá evaporar.

Tempo de preparo 15 a 18 minutos.

Rendimento de 4 porções

---

## RECEITAS

### 7. Filé mignon com pimentão

#### *Ingredientes:*

- 700 g de file mignon;
- 1 pimentão;
- Sal e pimenta a gosto.

#### *Modo de preparo:*

Corte o filé e o pimentão em tiras finas, tempere o file com pimenta e sal, pré-aqueça sua Pizza Maker, coloque os files e o pimentão todos de uma só vez, espalhando pela chapa de modo uniforme, não feche a tampa, a cada 5 minutos vire os.

Tempo de preparo 10 a 15 minutos.

Rendimento de 4 porções.

---

### 8. Iscas de frango ao molho

#### *Ingredientes:*

- 500 g de filé de frango sem osso;
- Molho inglês ou Shoyu;
- Sal a gosto.

#### *Modo de preparo:*

Corte o peito de frango em tiras finas e tempere com sal, pré-aqueça sua Pizza Maker, coloque o frango todos de uma só vez, espalhando pela chapa de modo uniforme, não feche a tampa, adicione o molho de forma gradativa, não cobrir o frango, feche a tampa, e a cada 5 minutos mexa.

Tempo de preparo 15 a 18 minutos.

Rendimento de 4 porções

---

### 9. Legumes feitos na Pizza Maker

#### *Ingredientes:*

- 2 berinjelas cortadas ao meio em sentido vertical;
- 2 pimentões sem semente cortados em fatias verticais;
- 2 cenouras cortadas em diagonal;
- 1 cebola cortada em 8 gomos;
- 1 batata doce cozida cortada em fatias;
- 1/4 de xícara de chá de azeite de oliva;
- 2 colheres de sopa de vinagre;
- 2 dentes de alho amassados;

- Sal;
- Ervas finas.

#### *Modo de preparo:*

Cozinhe por cerca de 5 minutos os legumes no vapor (panela), coloque os legumes numa travessa, misture bem todos os ingredientes aos legumes e deixe descansar por 1 hora, mexa de vez em quando. Pré-aqueça sua Pizza Maker, coloque os vegetais e aguarde de 5 a 6 minutos com a tampa aberta, sirva com churrasco ou carne grelhada.

Tempo de preparo 5 a 6 minutos.

Rendimento de 5 porções

---

### 10. Omelete de queijo

#### *Ingredientes:*

- 6 ovos;
- 3 fatias de queijo muçarela picado;
- 3 fatias de presunto picado;
- 4 colheres (sopa) de leite;
- 1 colher (sopa) de salsinha picada;
- Sal e pimenta-do-reino a gosto;

#### *Modo de preparo:*

Cortar o presunto e o queijo em pequenos pedaços e reservar. Pré-aqueça sua Pizza Maker, bater os ovos em uma tigela alta, adicionar o leite e temperar com sal e pimenta-do-reino. Misturar todos os ingredientes. Colocar na chapa. Aguardar de 8 a 10 minutos.

Tempo de preparo 8 a 10 minutos.

Rendimento de 5 porções

---