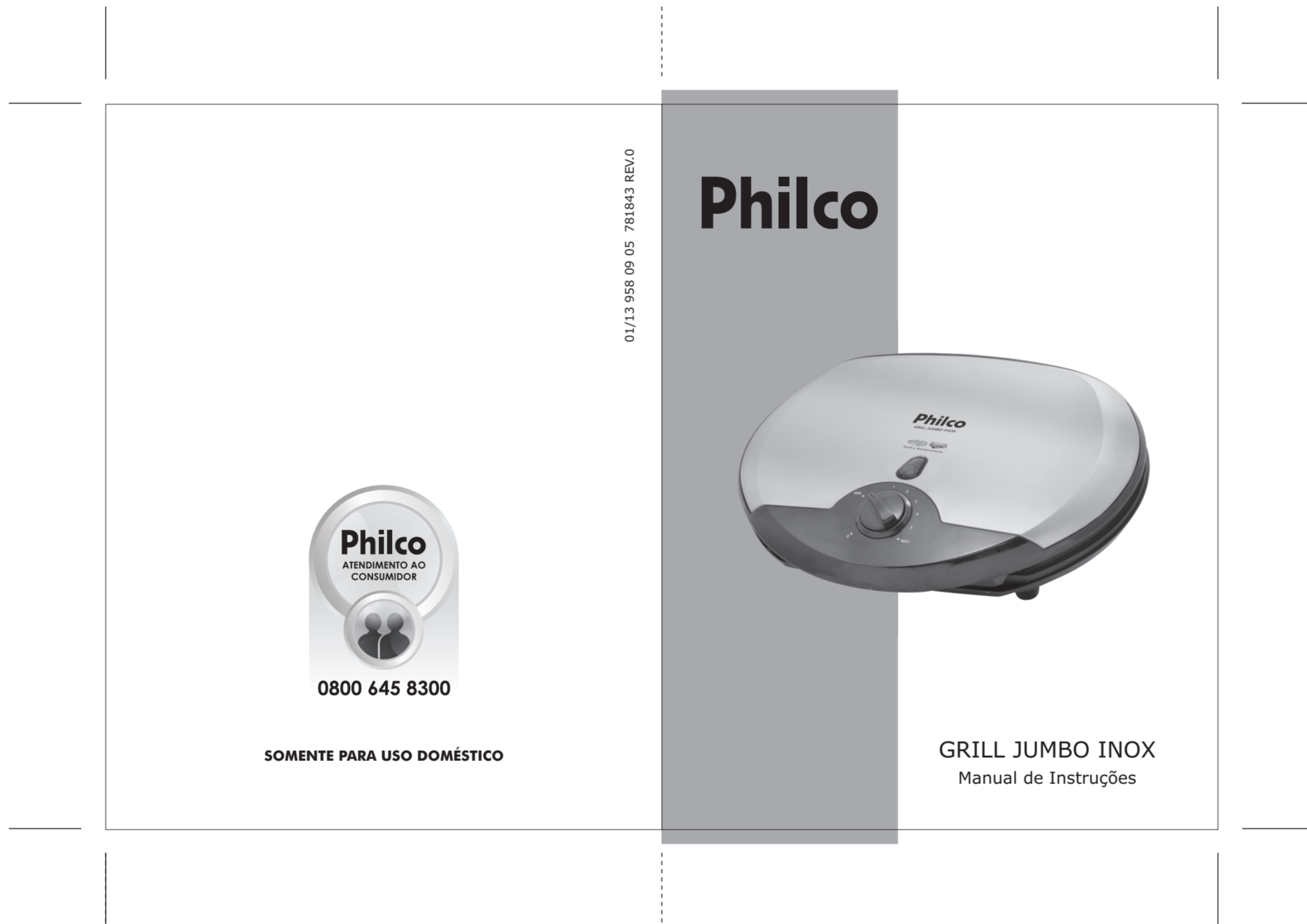


Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberação do Arquivo	Dieli	07-01-2013

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



PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Dieli	DATA	07-01-2013	TRATAMENTO	TOL. N ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Diogo	DATA	07-01-2013			SEM ESCALA
APROV.	Nayana	DATA	07-01-2013	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
				Grill Jumbo Inox	781843	1/1
				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				Folheto de Instrução - User Manual	958 09 05	0

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

H
G
F
E
D
C
B
A

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	02
MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES	02
COMPONENTES	03
MODO DE UTILIZAÇÃO	04
DICAS PARA OBTER MELHORES RESULTADOS	05
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	05
TABELA COM TEMPERATURAS E TEMPOS DE COZIMENTO	07
RECEITAS	07-16

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de um aparelho da linha Philco.

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**.

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

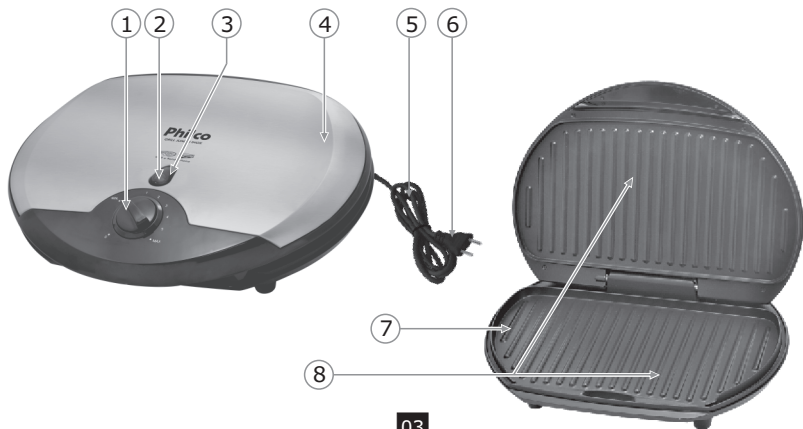
MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue nem em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, o usuário deverá procurar a *Assistência Técnica Autorizada*, a fim de evitar riscos.
- Não tocar nas superfícies quentes. Segurar o aparelho por seus pegadores ou alças.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhar o cordão elétrico, o plugue nem o aparelho em água ou em outro líquido.
- Manter o aparelho fora do alcance das crianças, especialmente quando ele estiver em uso.
- Retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado ou mesmo antes de limpá-lo. Deixar o aparelho esfriar antes de instalar ou remover seus componentes e também antes de limpá-lo.
- Não usar o aparelho se o cordão elétrico ou o plugue estiverem danificados.
- O uso de acessórios não recomendados para este aparelho poderá causar acidentes pessoais.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais, mentais reduzidas, ou por aquelas sem 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 usar o aparelho ao ar livre.
- Não colocar o aparelho perto de bocas de gás ou elétricas nem de um forno ou fogão ligado.

- O aparelho não foi projetado para ser operado por um timer externo ou por um controle remoto separado.
- O máximo cuidado deverá ser observado quando o usuário tiver que transportar o aparelho contendo óleo ou outros líquidos quentes.
- Para desligar, retirar o plugue da tomada elétrica.
- Não utilizar o aparelho para fins diferentes dos previstos neste Manual de Instrução.
- Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho. Se necessário, levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada*.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

COMPONENTES

- | | |
|--|---|
| 1. Botão para controle da temperatura | 5. Cordão elétrico |
| 2. Luz verde indicadora de aquecimento | 6. Plugue |
| 3. Luz vermelha indicadora de funcionamento | 7. Sulcos para o escoamento da gordura |
| 4. Tampa auto-ajustável | 8. Placas de cozimento com revestimento antiaderente |



MODO DE UTILIZAÇÃO

- Conectar o plugue do cordão elétrico a uma tomada.
- Fechar a tampa do aparelho. Para pré-aquecer, posicionar o botão de controle de temperatura no nível desejado, (entre MÍN. e MÁX.) e esperar aproximadamente 3 minutos.
- A temperatura correta terá sido atingida quando a luz verde apagar.
- Durante a utilização, a luz verde alternará entre ligado e desligado, indicando que a temperatura está sendo controlada adequadamente.
- Para sanduíches dourados, recomenda-se passar manteiga no lado de fora do pão. Opcionalmente pode-se pincelar as placas com manteiga, margarina ou óleo vegetal.
- Colocar os sanduíches no aparelho e fechar com cuidado e firmemente a tampa. **Não forçar a tampa para baixo.**
- Deixar os sanduíches tostarem por aproximadamente 2 minutos. O tempo de preparação depende do gosto individual.
- Embora estejam cobertas com um revestimento antiaderente, alguns tipos de recheios poderão derreter e grudar nas placas. Para retirar os sanduíches, usar uma espátula de plástico. **Nunca usar objetos cortantes, como, por exemplo, facas, pois poderão danificar o revestimento antiaderente.**

- **Nota: Durante o funcionamento, as placas ficarão muito aquecidas e deverão ser manipuladas com extremo cuidado.**

DICAS PARA OBTER MELHORES RESULTADOS

- Sempre pré-aquecer sua sanduicheira.
- Passar manteiga no lado de fora do pão ou pincelar as placas com manteiga, margarina ou óleo vegetal.
- Recomendamos usar queijos do tipo “Cheddar”. Evitar usar queijos processados, pois tendem a escorrer em altas temperaturas.
- Uma colher (chá) açúcar polvilhado sobre os lados por onde se passou manteiga torna os sanduíches mais crocantes.
- Para melhor rendimento, procurar dispor os alimentos preferencialmente nas partes frontal e central da placa. Pois na parte traseira a temperatura atingida é ligeiramente mais baixa.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Antes de limpar o aparelho:

Retirar o plugue da tomada e deixar o produto esfriar.

Parte interna: Limpar as placas e suas bordas com um papel absorvente, pano ou esponja macia.

Parte externa: Esfregar com um pano macio embebido numa solução de água quente e sabão e torcido até ficar levemente úmido. Enxugar com um tecido seco e macio.

Não utilizar lã de aço, objetos abrasivos ou metálicos na limpeza das superfícies internas ou externas.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Não aquece	O produto não está ligado na tomada elétrica.	Inserir o plugue na tomada elétrica.
	A tomada está sem energia.	Verificar se há energia, testando com outro produto.
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.
O aparelho está emitindo alguns estalos/ruídos durante o funcionamento.	Produto 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.
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.

TABELA COM TEMPERATURAS E TEMPOS DE COZIMENTO

TIPO DE ALIMENTO	TEMPO APROXIMADO (minutos)	REGULAGEM DA TEMPERATURA
Filés, hambúrgueres	13	5~Máx.
Carne de porco e carne de frango	15	4~5
Sanduíches grelhados	8	4~5
Bacon, presunto e legumes	6	4~5
Frutos do mar e peixes	10	4~5

Obs.: O tempo aproximado pode variar de acordo com o tamanho do alimento.

RECEITAS

Frango Tropical

Ingredientes

Para o frango

- 150 g de peito de frango cortado em cubos
- 1 maçã cortada em cubos com casca
- 2 rodelas de abacaxi cortadas em 4 pedaços
- 1 colher (sopa) de parmesão para polvilhar

Para o tempero

- Suco de laranja
- 1 colher (chá) de páprica
- 1 colher (chá) de cebola ralada
- 1 colher (sobremesa) de hortelã picada
- 1 colher (chá) de adoçante em pó
- 1 colher (sobremesa) de vinagre de maçã
- Sal a gosto

Modo de Preparo

- Misturar os ingredientes do tempero.
- Juntar o frango, a maçã e o abacaxi.
- Deixar descansar por 15 min.
- Faça os espetos e coloque no aparelho para grelhar.
- Quando estiverem prontos, polvilhar com 1 colher (sopa) de queijo parmesão e levar para grelhar por mais 2 min.
- Servir quente.

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.

Espetinho de Frango Grelhado

Ingredientes

- 2 peitos de frango cortado em cubos
- 1 pacote de sopa de cebola
- 1 caixa de creme de leite

Modo de Preparo

Misturar a sopa de cebola com o creme de leite e passar nos cubos de frango. Espetar em palito e levar para grelhar no aparelho até dourar.

Filé de Frango com Creme de Nozes

Ingredientes

- 2 peitos de frango
- 8 dentes de alho amassados
- Sal a gosto
- ½ xícara de óleo

Para o molho

- 200 g de nozes picadas
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Sal a gosto
- 3 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo dissolvida em meio litro de leite
- 1 cebola pequena bem picada

Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes e temperar os filés. Esperar ½ hora para tomar gosto. Ligar o aparelho e deixar os filés até dourar. Retirar e cobrir com o molho de nozes.

Do molho

Dourar bem as nozes, a cebola na manteiga colocar a mistura de leite com farinha e engrossar, temperar a gosto. Esperar esfriar um pouco, bater no liquidificador, despejar sobre os filés e espalhar nozes por cima.

Tiras Grelhadas com Ervas

Ingredientes

- 2 colheres (chá) de manjeriço seco
- 2 colheres (chá) de salsa seca
- 1 colher (chá) de sementes de *dill*
- ½ colher (chá) de sal
- ½ colher (chá) de pimenta-do-reino preta
- 1,250 kg de bifes de tira (3 cm de espessura)

Modo de Preparo

Numa tigela, misturar todos os ingredientes, menos a carne. Pincelar a carne com um pouco de óleo e depois envolvê-la totalmente com a mistura do tempero. Grelhar por alguns minutos no aparelho até obter o ponto desejado.

Grelhado de Verão

Ingredientes

1½ kg de bifes de coxão mole cortados em espessura de 4 cm

Para a marinada

½ 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 e esmagados

½ 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 aparelho em temperatura média. Grelhar até obter o ponto desejado. Retirar, deixar descansar por 10 minutos. Cortar em fatias finas.

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

1½ a 2½ 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. 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.

Escalope à Piemontesa

Ingredientes

100 g de filé cortado fino
Mostarda
Pimenta-do-reino
Manteiga
2 fatias de *bacon* magro
Alecrim
1 tomate pequeno
1 pimentão

Modo de Preparo

Temperar o filé com a mostarda. Grelhar sobre o por alguns minutos. Salpicar com pimenta. Servir com o *bacon*, o tomate e o pimentão cortados em fatias e previamente grelhados. Adicionar alecrim picado.

Salmão à Provence

Ingredientes

Para o salmão

1 filé de salmão
Suco de ½ limão
1 colher (sopa) de ervas de *Provence*
1 colher de (chá) de margarina *light*
Sal a gosto

Para acompanhamento

1 talo de alho-poró em rodela finas
½ xícara (chá) de caldo de legumes
Salsa picada

Modo de Preparo

Do salmão

Temperar o salmão com o limão, as ervas, a margarina derretida e o sal. Deixar descansar por 30 min. Levantar para grelhar no aparelho até ficar dourado. Polvilhar a salsa.

Do acompanhamento

Numa frigideira, refogar o alho-poró com o caldo de legumes.

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 min. Fazer o espeto e colocar no aparelho para grelhar. Servir com salada de folhas.

Hambúrguer de Lentilha

Ingredientes

2 xícaras (chá) de lentilha

2 fatias de pão integral esfarelado

50 g de ricota

1 colher (sopa) de cebola ralada

1 cenoura ralada

1 colher (café) de mostarda

1 colher (sobremesa) de *ketchup*

Sal a gosto

1 clara

Margarina para pincelar

Modo de Preparo

Cozinhar a lentilha em pouca água até ficar macia. Escorrer. Colocar numa vasilha e amassar com um garfo, juntar o pão esfarelado, a ricota, a cebola, a cenoura, a mostarda, o *Ketchup*, o sal e a clara. Em seguida, amassar até obter uma massa homogênea. Levar à geladeira por 30 minutos. Fazer os hambúrgueres, pincelar a margarina no aparelho e levar para grelhar por alguns minutos.

Hambúrguer *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*
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.

Enroladinho de Abobrinha

Ingredientes

2 abobrinhas médias (ou berinjelas) cortadas em tiras bem finas no sentido do comprimento
Sal temperado
Azeite para temperar as tiras já grelhadas
Tomilho fresco picado
Pimenta calabresa seca e pimenta-do-reino a gosto

Para a pasta

300 g de ricota, *cheddar* ou outro queijo pastoso de sua preferência
125 g de *cream cheese* ou requeijão cremoso
1 colher (sopa) de *zattar* (tempero árabe)
1 colher (chá) de pimenta síria
Sal a gosto
Pimenta rosa a gosto (opcional)

Modo de Preparo

Cortar as tiras da berinjela ou da abobrinha e levar para grelhar no aparelho
Fazer um tempero com sal, tomilho picado, pimenta calabresa seca e pimenta-do-reino.
Temperar as tiras grelhadas.

Para a pasta

Misturar a ricota, o *cream cheese* (ou requeijão), o *zattar* e a pimenta síria. Acertar o sal. Se desejar, colocar a pimenta rosa.
Colocar 1 colher (sobremesa) do recheio sobre a tira de abobrinha (ou berinjela) e enrolar.
Decorar com uma pimenta rosa sobre cada canapé.

Pizza na Grelha

Ingredientes

- 1 pão sírio
- 1 tomate batido no liquidificador com sal, orégano e 1 colher (sobremesa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de queijo prato *light* picado
- 2 colheres (sopa) de ricota
- 1 pimentão grelhado e cortado em fatias
- 1 colher (sobremesa) de orégano fresco
- 1 colher (sopa) de alcaparras

Modo de Preparo

Cortar o pão na metade, obtendo dois discos.

Pincelar a parte de dentro com o molho de tomate.

Grelhar no aparelho.

Colocar em cada parte do pão 1 colher do queijo prato *light*, 1 colher de ricota seca e o pimentão fatiado.

Polvilhar o orégano e as alcaparras.

Deixar grelhar até o queijo derreter.

Shitake Grelhado

Ingredientes

Para o espeto

- 4 *shitakes* (cogumelo) grandes
- 4 rodela de cebola cortadas grossas

Para o tempero

- 1 colher (sopa) de *shoyu*
- 1 colher (chá) de gengibre picado
- 1 colher (sopa) de vinho branco
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- ½ xícara (chá) de caldo de legumes
- Sal a gosto

Modo de Preparo

Retirar os cabos dos *shitakes* e ferver por 10 min. Escorrer.

Preparar o tempero misturando o *shoyu*, o gengibre, o vinho branco, a salsa picada e o caldo de legumes. Colocar o *shitake* e a cebola no tempero. Deixar descansar por 1 hora. Depois, levar para grelhar no aparelho.

Espetinho de *Tofu* com Legumes

Ingredientes

Para o espeto

- 8 cubos de *tofu*
- 8 flores de brócolis
- 8 cogumelos frescos
- 8 cebolinhas pequenas

Para o tempero

- 1 colher (chá) de coentro picado
- ½ xícara (chá) de caldo de galinha
- Sal a gosto

Modo de Preparo

Escorrer a água do *tofu*

Colocar num prato, cobrir com uma tábua de carne e colocar um peso em cima. Deixar por 3 horas para que o *tofu* ganhe consistência.

Colocar, numa panela com água quente, o brócolis, a cebolinha e deixar por 15 minutos.

Mergulhar em água fria, escorrer e reservar.

Numa vasilha, colocar os temperos e juntar o brócolis, a cebolinha e o cogumelo.

Deixar descansar por 1 hora.

Montar os espetos intercalando os ingredientes. Levar ao aparelho e deixar grelhar.

Espetinho de Ovo de Codorna

Ingredientes

Para o espeto

- 8 ovos de codorna cozidos
- 6 tomates cerejas
- 4 batatas inglesas pequenas cozidas
- 4 cebolinhas pequenas cozidas

Para o molho

- 1 colher (chá) de cebola picada
- Suco de 1 laranja
- 1 colher (sobremesa) de vinagre
- Sal a gosto
- 1 colher (chá) de orégano

Modo de Preparo

Misturar os ingredientes do molho e juntar os ovos de codorna, os tomates, as cebolinhas e as batatas.

Reservar por 15 min.

Fazer os espetos alternando os ingredientes.

Grelhar no aparelho.

Espeto de Frutas

Ingredientes

Para o espeto

- 1 banana nanica cortada em 3 pedaços
- 1 maçã vermelha com casca cortada em 4 pedaços
- 1 pêra com casca cortada em 4 pedaços
- 2 ameixas
- Suco de 1 laranja
- ½ xícara (chá) de suco de maçã

Para a farofa

- 1 colher (sobremesa) de canela
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- 1 colher (sopa) de adoçante em pó
- ½ colher (café) de noz-moscada

Modo de Preparo

Do espeto

Em uma vasilha, colocar as frutas e regar com o suco de laranja e o suco de maçã. Deixar descansar por 15 min. Fazer os espetos alternando as frutas e levar para grelhar no aparelho.

Da farofa

Misturar todos os ingredientes.

Quando os espetos estiverem quase prontos, passar na farofa e levar para grelhar por uns 5 minutos ou até dourar.

Frutas Grelhadas

Ingredientes

- 4 colheres(sopa) de manteiga derretida
- 4 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 4 pêssegos médios, descascados, cortados ao meio e sem caroço
- 4 ameixas frescas, com casca, cortadas ao meio e sem caroço
- 4 bananas pequenas, descascadas e cortadas ao meio

Modo de Preparo

Colocar a manteiga e o açúcar numa tigela grande e misturar bem. Juntar as frutas e continuar mexendo até ficarem todas bem misturadas ao molho.

Colocar, no aparelho já aquecido, a metade das frutas e deixar dourar. Repetir com as frutas restantes. Servir morno.

Se preferir, pode usar com abacaxi, pêra, manga, carambola ou uva e servir com uma bola de sorvete de baunilha.