

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

Nº	MODIFICAÇÃO	VISTO	REG.	MDE.	POR	DATA
0	Arquivo Liberado	-	-	186-06	Edson	21-06-2006
1	Revisão Linguística + Funcional + MKT	-	-	220-07	Edson	24-10-2007

10/07 205-05/00 072379 REV.1

BRITÂNIA



Grill Jumbo
Manual de Instruções e
Livro de Receitas



SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO
www.britania.com.br
sac@britania.com.br
ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR 0800-417644

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Edson	DATA	21-06-2006	TRATAMENTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Luiz Carlos	DATA	21-06-2006	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
APROV.	Dante	DATA	21-06-2006	Grill Jumbo	072379	1/1
				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				Manual de Instruções	205-05/00	1

RECEITAS

Espeto de Frutas

Ingredientes

Para o espeto

1 banana nanica cortada em 3 pedaços
1 maça 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 *Grill Jumbo Britânia*.

Da farofa

Misturar todos os ingredientes.
Quando os espetos estiverem quase prontos, passar na farofa e levar para grelhar por uns 5 min ou até dourar.
Só para 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

Pôr 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 *Grill Jumbo Britânia* 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.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	02
MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES	02
COMPONENTES	03
INSTRUÇÕES PARA O CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO	04
MODO DE UTILIZAÇÃO	04-05
DICAS PARA OBTER MELHORES RESULTADOS	05
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	05
TABELA COM TEMPERATURAS E TEMPOS DE COZIMENTO	06
RECEITAS	06-16

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha do *Grill Jumbo Britânia*.

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.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Não tocar nas superfícies quentes. Segurar o aparelho por seus pegadores ou alças.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhar o cordão de alimentação, 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 quando o aparelho não estiver sendo usado ou mesmo antes de limpá-lo. Deixar o *Grill Jumbo Britânia* esfriar antes de instalar ou remover seus componentes e também antes de limpá-lo.
- Não usar o *Grill Jumbo Britânia* se o cordão de alimentação ou o plugue estiverem danificados.
- O uso de acessórios não recomendados para este aparelho poderá causar acidentes pessoais.
- Não usar o aparelho ao ar livre.
- Não colocar o *grill* perto de bocas de gás ou elétricas nem de um forno ou fogão ligado.
- 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.
- Não utilizar *Grill Jumbo Britânia* 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 Britânia*.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

RECEITAS

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 *Grill Jumbo Britânia*.

RECEITAS

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 *Grill Jumbo Britânia* e deixar grelhar.

14

COMPONENTES

1. Botão para controle da temperatura
2. Bandeja coletora de gordura
3. Sulcos para o escoamento da gordura
4. *Timer* (LCD)
5. Botão do *Timer*
6. Luz vermelha indicadora de funcionamento
7. Luz verde indicadora de termostato
8. Tampa auto-ajustável
9. Chapas de cozimento com revestimento antiaderente
10. Cordão elétrico
11. Plugue



03

INSTRUÇÕES PARA O CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO

Um cordão de alimentação é fornecido com o aparelho no comprimento de 1 m, para evitar o risco de o usuário embarçar nele ou de tropeçar em um cordão mais comprido.

Uma extensão elétrica poderá ser usada com cautela. Se for usá-la, o usuário deverá certificar-se de que ela possa suportar uma potência elétrica igual ou superior à do aparelho. A extensão deverá ser colocada de forma tal que não fique pendendo de um balcão ou de uma mesa, evitando assim que ela seja puxada por crianças ou que se possa tropeçar nela.

MODO DE UTILIZAÇÃO

- Antes da primeira utilização, passar um pano úmido nas chapas e secá-las com um tecido.
- Fechar a tampa e conectar o *Grill Jumbo Britânia* a uma tomada de 127 V ou 220 V. A luz vermelha do visor irá acender, indicando que o *grill* está ligado.
- Pré-aquecimento: girar o botão de controle de temperatura até a posição 6 até que a luz verde acenda. A luz verde irá acender e apagar de acordo com as oscilações do termostato.
- O botão de controle de temperatura permite selecionar níveis de calor entre 1, 2, 3, 4, 5 ou 6. Ajustar o botão de temperatura na regulagem desejada. Ver a tabela de temperaturas de cozimento, na página 06, para maiores detalhes.
- Abrir a tampa com cuidado, de preferência com um pegador de painelas.
- Deslizar a bandeja coletora de gordura sob a parte frontal do aparelho.
- Colocar com cuidado os alimentos que devem ser preparados no fundo da chapa de cozimento.
- Fechar a tampa e deixar cozinhar durante o tempo desejado.
- Configuração do *timer*: pressionar o botão de controle do *timer*. O visor com LED irá exibir "00". Cada vez que a tecla for pressionada, o tempo aumentará de 1 minuto. O tempo máximo será de 30 minutos. Quando o tempo programado tiver acabado, uma campainha irá soar. Para desligá-la, pressionar a tecla novamente. Depois do período de tempo desejado, o alimento deverá estar pronto.
- Abrir a tampa com cuidado, de preferência com um pegador de painelas.

RECEITAS

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 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 *Grill Jumbo Britânia*.

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 rodelas de cebola cortadas grossas

Para o tempero

- 1 colher (sopa) de *shoyo*
- 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 *shoyo*, 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 *Grill Jumbo Britânia*.

RECEITAS

Hambúguer 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
Pimenta

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 *Grill Jumbo Britânia* 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 *Grill Jumbo Britânia*. 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.

MODO DE UTILIZAÇÃO

- Retirar o alimento com auxílio de um utensílio de plástico ou de madeira para não danificar o revestimento antiaderente das chapas. Nunca usar pinças de metal, garfos ou facas; eles poderão danificar o revestimento.
- Em seguida, desconectar o plugue da tomada e deixar o aparelho esfriar.
- Quando estiver fria, a bandeja coletora de gordura poderá ser retirada e esvaziada. Certificar-se de que o líquido acumulado esteja frio.

DICAS PARA OBTER MELHORES RESULTADOS

- Sempre pré-aquecer o *grill* antes de usá-lo.
- Ter sempre os ingredientes à mão antes de iniciar o cozimento.
- Para reinicializar o aparelho, desconectá-lo da tomada e conectá-lo novamente.
- Sempre calcular a quantidade de alimentos da maneira mais precisa possível, sobretudo se o usuário estiver utilizando ingredientes pouco familiares para ele. A experiência e o gosto pessoal irão indicar as proporções corretas em utilizações futuras.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- Antes de limpar o grill, retirar o plugue da tomada e deixá-lo esfriar para evitar queimaduras acidentais.
- Limpeza interna: ajustar a bandeja coletora sob a parte frontal do aparelho. Esfregar as chapas com papel absorvente. Um tecido macio ou uma esponja gasta poderão servir para limpar a bandeja coletora de gordura.
- Resíduos grudados nas chapas: usar uma esponja úmida enquanto o aparelho ainda estiver quente.
- Esvaziar a bandeja e passar um pano para limpá-la.
- Limpeza externa: esfregar e enxugar com um tecido macio e seco.
- Não usar palha de aço, tampões de limpeza nem substâncias abrasivas, que poderão riscar a superfície do aparelho.

NÃO MERGULHAR O APARELHO EM ÁGUA OU QUALQUER LÍQUIDO.

TABELA COM TEMPERATURAS E TEMPOS DE COZIMENTO

TIPO DE ALIMENTO	TEMPO APROXIMADO (minutos)	REGULAGEM DA TEMPERATURA
Filés, hambúrgueres	13	5~6
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 rodélas 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.
Fazer os espetos e colocar no *Grill Jumbo Britânia* para grelhar.
Quando estiverem prontos, polvilhar com 1 colher (sopa) de queijo parmesão e levar para grelhar por mais 2 min.
Servir quente.

RECEITAS

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 *Grill Jumbo Britânia* 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 *Grill Jumbo Britânia* e levar para grelhar por alguns minutos.

RECEITAS

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 *Grill Jumbo Britânia* 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. Levar para grelhar no *Grill Jumbo Britânia* até ficar dourado. Polvilhar a salsa.

Do acompanhamento

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

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 *Grill Jumbo Britânia*.

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 *Grill Jumbo Britânia* até dourar.

RECEITAS

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 grosseiramente
1 colher (sopa) de manteiga
Sal a gosto
3 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo dissolvida em meio litro de leite Batavo
1 cebola pequena bem picada

Modo de Preparo

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

Do molho

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

Tiras Grelhadas com Ervas

Ingredientes

2 colheres (chá) de manjericão seco
2 colheres (chá) de salsa seca
1 colher (chá) de sementes de *dill*
1/2 colher (chá) de sal
1/2 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 *Grill* Jumbo **Britânia** até obter o ponto desejado.

08

RECEITAS

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 *Grill* Jumbo **Britânia** 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 **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 *Grill* Jumbo **Britânia** 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.

09