



SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

01/13 958 09 05 781843 REV.0

Philco



GRILL JUMBO INOX
Manual de Instruções

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 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 das 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

2. Luz verde indicadora de aquecimento

3. Luz vermelha indicadora de funcionamento

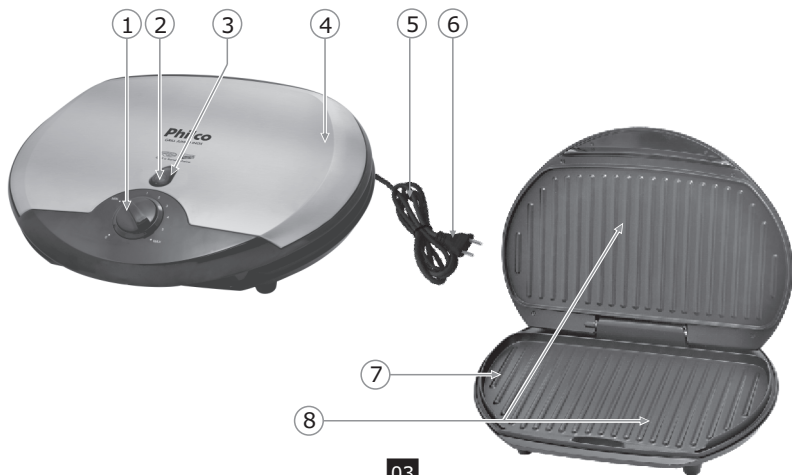
4. Tapa auto-ajustável

5. Cordão elétrico

6. Plugue

7. Sulcos para o escoamento da gordura

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 rodela 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. Levar 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.