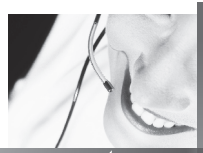
SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



BRITANIA

0800-417644

sac@britania.com.br

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

11/09 521-05/00 079169 REV.0

BRITANIA

DESDE 1956

Grill Mega 2

MANUAL DE INSTRUÇÕES E
LIVRO DE RECEITAS.

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 *Grill Mega* ***Britânia*** .

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 *Grill Mega* ***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.

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	06
RECEITAS	06-16

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha do *Grill Mega 2* **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.**

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 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.
•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 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.
Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

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 aparelho.

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 aparelho e deixar grelhar.

COMPONENTES

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

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 acender.

•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.

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 (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 rodelas 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.

RECEITAS

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.

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.

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 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.

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 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.

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 rodelas 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.

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 ***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*
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 ***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 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.