



Philco
TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

GRILL JUMBO STEEL

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.

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

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 aparelho deve ser conectado a uma tomada com um contato de aterramento.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.
- Não utilizar adaptadores e benjamins, sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricitista habilitado.
- 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.



• *“Cuidado, superfície quente”.*



ADVERTÊNCIA



- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

•Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

COMPONENTES

01. Botão para controle da temperatura;
02. Luz verde indicadora de aquecimento;
03. Luz vermelha indicadora de funcionamento;
04. Tampa auto-ajustável;
05. Cordão elétrico;
06. Plugue;
07. Placas de cozimento com revestimento antiaderente;
08. Orifício para escoamento de gordura;
09. Bandeja coletora gordura.



MODO DE UTILIZAÇÃO

- Conectar o plugue do cordão elétrico a uma tomada. Ambas as luzes de funcionamento (vermelha e verde) irão acender.
- 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.
- Posicionar a bandeja coletora de gordura na posição adequada.

DICAS:

- 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.

NOTAS:

- 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.
- Durante o funcionamento, as placas ficarão muito aquecidas e deverão ser manipuladas com extremo cuidado.
- Cuidado ao manipular a bandeja coletora de gordura, pois o óleo e gordura contidas na mesma estarão em alta temperatura e poderão provocar queimaduras.

DICAS PARA OBTER MELHORES RESULTADOS

- Sempre preaquecer seu grill.
- 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) de 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 a temperatura atingida na parte traseira 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 lâ de aço, objetos abrasivos ou metálicos na limpeza das superfícies internas ou externas.

PROBLEMA 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.

Frango Tropical

Ingredientes - 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

Ingredientes - 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 - frango:

- Misturar os temperos e colocar os filés. Deixar descansar por 1 hora.
- Levar para grelhar no aparelho.

Modo de preparo - 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

Ingredientes - 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.

Modo de preparo - 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 manjerição 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

Ingredientes - 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 - 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

Ingredientes - acompanhamento

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

Modo de Preparo - 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.

Modo de preparo - acompanhamento

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

Grelhado de Camarão**Ingredientes - espeto**

- 5 camarões médios sem casca (deixar o rabo)

Ingredientes - 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

Ingredientes - 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.

Modo de preparo - 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 - espeto:

- 4 shitakes (cogumelo) grandes
- 4 rodelas de cebola cortadas grossas

Ingredientes - 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 - 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 - espeto**

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

Ingredientes - 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 - 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

Ingredientes - 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 - 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.

Modo de preparo - 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 pêsegos 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.

www.philco.com.br



0800 645 8300