



Manual de instruções

Grelhador MODELO 7070

Estimado consumidor,

Por favor, leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho que acaba de adquirir para fazer um uso responsável e correcto do mesmo. Por favor tenha especial atenção no que se refere à segurança e precauções.

INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA

- O uso incorrecto e impróprio pode danificar o aparelho e causar lesões ao utilizador ocasionadas pelo mau uso do mesmo.
- Antes de ligar o aparelho à rede, comprove que o termóstato e o cabo estejam correctamente ligados ao aparelho e que não se visualize nenhum perigo ou corte nos componentes. Se isto se verificar, não ligue o aparelho e devolva-o ao local de compra para que seja controlado pelo serviço técnico.
- Não coloque o aparelho sobre superfícies molhadas nem o ligue dentro de nenhum tipo de líquido. Se o aparelho cair à água não toque em nada que possa resultar nalgum perigo; desligue a corrente do local para poder desligar o aparelho e leve-o aos serviços técnicos correspondentes. O desrespeito por estes conselhos pode causar danos físicos.
- Não desmonte jamais o aparelho.
- Não coloque objectos sobre o aparelho quando este esteja a funcionar.
- Não mexa no aparelho com as mãos molhadas.
- Verifique regularmente o cabo de conexão e seus componentes e mantenha-o longe de fontes de calor para evitar possíveis danos no cabo.
- Jamais tente reparar o seu aparelho. Entregue-o no estabelecimento onde comprou.
- O grelhador está configurado somente para tal fim, cozinhando alimentos e não para fins distintos. O uso para fins que não sejam cozinhar provocará a perda imediata da garantia.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em uso. Mantenha-o longe das crianças e não permita que mexam nele.
- Desligue sempre o aparelho quando não estiver a usá-lo.
- PERIGO: a voltagem nominal está presente no aparelho sempre que este esteja ligado à rede.

INFORMAÇÃO ESPECIAL DE SEGURANÇA:

O grelhador, graças à sua elevada potência – 1800W – aquece muito rapidamente. A mudança de baixa de temperatura é lenta devido à qualidade do teflón que mantém o grelhador muito tempo quente para conservar a temperatura dos alimentos. Sempre que funcione com o grelhador, pegue pelas asas. Não toque na superfície até após 2 horas de ter terminado de cozinhar. Proteja as suas mãos.

Não use nenhum acessório que não tenha sido entregue nesta unidade.

Não coloque este aparelho muito perto dos outros aparelhos electrodomésticos que gerem calor como fornos, microondas...

NOTA: o cabo não pode estar em contacto com superfícies de calor.

Com o seu grelhador 7070, cozinhará de forma muito mais saudável já que não necessita de óleo para a cozedura, o seu teflón de alta qualidade permite o cozinhado rápido e são.

Em caso de preparar alimentos podemos juntar um pouco de azeite e desta forma comprovar como a poupança de gordura é mesmo espectacular.

ANTES DO PRIMEIRO USO

Assegure-se de retirar todos os materiais de embalagem antes de usar o aparelho.

Limpe cuidadosamente todos os componentes com um pano que não contenha elementos metálicos.

Pode acontecer que no 1º uso sinta um odor; serão os micro resíduos de pó que ao aquecer fazem este peculiar odor. Quando queimarem, o odor desaparecerá.

FUNCIONAMENTO

Prepare primeiro os alimentos antes de usar o grelhador, limpe-os, tempere-os e recorde que pode cozinhar com ou sem gordura.

O seu grelhador 7070 tem um dispositivo de segurança: caso aqueça demasiado, desliga-se automaticamente. A luz do termóstato apaga-se para indicar o processo.

Uma vez que o termóstato controle que o grelhador tenha esfriado o suficiente, voltará a acender.

Não empregue elementos metálicos que possam danificar o teflón do seu grelhador. Use colheres, talheres de madeira ou outros componentes compatíveis com o teflón, evitando danos que possam riscar ou estragar.

Coloque os elementos que requeiram mais calor no centro do grelhador já que aí se concentra mais poder calorífico, permitindo cozinhar os alimentos que demorem mais tempo no centro e os restantes nos laterais.

Uma vez ligado o termóstato (girar tirando da posição 0), a luz do mesmo acenderá e a temperatura da resistência começará a aumentar.

Não toque na superfície da placa de grelhar, a temperatura é muito alta e há risco de queimaduras.

Uma vez terminada a cozedura, gire o termóstato para a posição OFF.

TABELA GUIA PARA COZINHAR COM O SEU GRELHADOR

TIPO DE COMIDA	TEMPO (APROX.)	SELECTOR	TEMPERATURA (APROX.)
Ovos fritos	2 min.	1 2 3	150°C
Crepes	1-2 min. X lado	1 2 3 4	160°C
Omeletas	2 min. X lado	1 2 3 4	160°C
Queijo fresco	1 min. X lado	1 2 3	150°C
Torradas	1 min. X lado	1 2	80°C
Sandes	2 min. X lado	1 2 3 4	170°C
Cabacinhas, beringelas, tomates, pimentos, cenouras, cogumelos, cebola em rodela	2 min. X lado	1 2 3	150°C
Batatas rodela	3 min. X lado	1 2 3	150°C
Salsichas	2-3 min. X lado	1 2 3	150°C
Entrecosto vaca	2-3 min. X lado	1 2 3 4	180°C
Bife vaca ou porco	3 min. X lado	1 2 3 4	180°C
Costeletas cordeiro	3 min. X lado	1 2 3 4	170°C
Coelho (pedaços)	3-4 min. X lado	1 2 3 4	160°C
Pedaços de carne mista (espetada)	2-3 min. X lado	1 2 3	150°C
Coxa de frango ou pato	4-5 min. X lado	1 2 3	150°C
Espetadas de peixe	2 min. X lado	1 2 3 4	180°C
Postas de peixe: salmão, peixe-espada, atum, cavala...	2-3 min. X lado	1 2 3 4	170°C
Crustáceos	2-3 min. X lado	1 2 3 4	180°C
Calamares, moluscos	2-3 min. X lado	1 2 3 4	160°C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

230V – 50-60Hz - 1800W – Termóstato 0°C a 200°C



ELIMINAÇÃO COM RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Contribua para preservar o meio ambiente.

Não se esqueça de respeitar as normas locais: leve os equipamentos a um centro de recolha de resíduos permanente.