

ALFA®



Manual de Instrucciones **MODELO 7074**

Manual de instruções **MODELO 7074**

COMPONENTES PRINCIPAIS



1. Bandeja
2. Asas
3. Cabo de conexão com termóstato regulável
4. Piloto luminoso
5. Espátulas

INSTRUÇÕES DE USO

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

Limpe o produto antes da primeira utilização (veja MANUTENÇÃO E LIMPEZA).

Ligue primeiro o termóstato regulável ao aparelho e posteriormente à rede. Escolha a posição do termóstato desejada. A luz piloto luminoso acende-se e permanecerá acesa até que alcance a temperatura seleccionada no termóstato.

Ligue o aparelho uns 3 minutos antes de começar a cozinhar. Enquanto aquece, prepare os alimentos.

Utilize no grelhador as espátulas com cobertura de plástico próprio ou madeira; não utilize objectos metálicos para evitar danificar a capa antiaderente.

Durante o processo, o piloto de temperatura se iluminará intermitentemente, indicando que o termóstato está a funcionar regulando constantemente a temperatura ajustada.

Quando deixar de utilizar desligue a ficha na tomada de corrente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue o aparelho da rede e deixe-o arrefecer antes de limpar.

Desligue termóstato regulável do aparelho e não o introduza nunca em água ou em qualquer outro líquido.

Se necessário limpe-o com um pano húmido.

Durante a utilização do grelhador, é aconselhável retirar a gordura resultante utilizando uma espátula.

Limpe o grelhador com papel de cozinha depois de cada utilização evitando assim que se peguem restos de alimentos no mesmo.

Para uma limpeza profunda lave o grelhador com água quente e sabão, sem utilizar elementos abrasivos que possam danificar o revestimento.

Assegure-se de que a cavilha do aparelho esteja totalmente seca antes de o ligar de novo.



¡ATENCIÓN!

- Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato y guárdelas para una posible consulta posterior.
- Utilice este aparato únicamente para fines domésticos y exclusivamente para los usos descritos en este manual.
- No lo conecte sin comprobar que el voltaje indicado en la placa de características y el de su casa coinciden
- Verifique que la base del enchufe dispone de una toma de tierra adecuada.
- No conecte el aparato con un cable de conexión que no sea el original.
- Coloque el aparato bien asentado sobre una superficie lisa y firme. No coloque el aparato sobre una placa de cocina caliente.
- Desconéctelo siempre que vaya a moverlo de lugar.
- Asegúrese de que el cable, o eventual alargador, se disponga de forma que nadie pueda tropezar con él y sin que toque la plancha caliente.
- Tenga cuidado de que el cable de conexión no entre en contacto con aristas cortantes o superficies calientes.
- La plancha alcanza elevadas temperaturas, manéjela con cuidado.
- Manténgalo fuera del alcance de los niños. Si el aparato es utilizado en su presencia, vigile dichas operaciones.
- No raspe la placa con objetos metálicos o punzantes.
- No utilice su plancha de cocina si observa que el cable de conexión está dañado o existe alguna deficiencia en el aparato. Acuda a un Servicio Técnico Autorizado, con el fin de evitar un peligro.
- No manipule el aparato con las manos mojadas, ni coloque el aparato cerca de una bañera, ducha o piscina.

COMPONENTES PRINCIPALES



1. Bandeja
2. Asas
3. Cable de conexión con termostato regulable
4. Piloto luminoso
5. Espátulas

INSTRUCCIONES DE USO

Asegúrese de quitar todos los materiales de embalaje antes de usar el aparato

Limpie el producto antes del primer uso (vea el apartado MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA).

Conecte el termostato regulable primero al aparato y posteriormente a la red. Elija la posición del termostato deseada. El piloto luminoso se encenderá y permanecerá encendido hasta que alcance la temperatura seleccionada en el termostato.

Conecte la plancha de cocina unos 3 minutos antes de empezar a cocinar. Mientras se calienta, prepare los alimentos.

Utilice en la plancha las espátulas que se adjuntan o cubiertos de plástico o madera; no utilice cubiertos metálicos para evitar dañar la capa antiadherente.

Durante el asado, el piloto de temperatura se iluminará intermitentemente, indicando que el termostato está funcionando regulando constantemente la temperatura ajustada.

Cuando deje de utilizar la plancha desenchufe la clavija de la toma de corriente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el aparato de la red y déjalo enfriar antes de limpiarlo

Desconecte el termostato regulable del aparato y no lo introduzca nunca en agua o en cualquier otro líquido. Si fuera necesario límpielo con un paño húmedo.



Durante la utilización de la plancha es aconsejable retirar la grasa resultante utilizando una espátula.

Limpie la plancha con papel de cocina después de cada uso evitando así que se peguen restos de alimentos en ella.

Para una limpieza profunda lave la plancha en el lavavajillas o con agua caliente y jabón, sin utilizar elementos abrasivos que puedan dañar el revestimiento.

Asegúrese de que la clavija del aparato está totalmente seca antes de conectarlo de nuevo.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Carnes, pescados, etc. cortados en pequeños pedazos quedarán cocinados antes y mejor que trozos grandes.

Recomendamos el uso de carne tierna en la plancha. Si la carne que desea cocinar es de tipo dura aconsejamos la deje marinando (p.e. leche), la noche anterior.

Frutas como la piña y la papaya poseen una enzima que rompe las proteínas, lo que hace que la carne se vuelva más tierna.

Evite pinchar la carne para que no se reseque. Utilice tenazas cuando desee moverla.

Intente dar la vuelta a los alimentos sólo una vez, ya que más veces haría que los alimentos se resacasen.

Cuando vaya a dar la vuelta al pescado utilice una espátula plana y larga

Puede utilizar la plancha como bandeja, llevándola a la mesa para mantener caliente la comida, para ello desenchufe el cable de conexión a red.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

230V - 50Hz - 1800W



¡ATENCIÓN! Cuando desee desprenderse del aparato, **NUNCA** lo deposite en la basura, sino que acuda al **PUNTO LIMPIO** o de recogida de residuos más cercano a su domicilio, para su posterior tratamiento. De esta manera, está contribuyendo al cuidado del medio ambiente.

ATENÇÃO!

- Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-as para uma possível consulta posterior.
- Utilize este aparelho unicamente para fins domésticos e exclusivamente para os usos descritos neste manual.
- Não o ligue sem verificar que a voltagem indicada na placa de características e da sua casa coincidem.
- Verifique que a base da tomada disponha de uma tomada de terra adequada.
- Não ligue o aparelho com um cabo de conexão que não seja o original.
- Coloque o aparelho bem assente sobre uma superfície lisa e firme. Não coloque o aparelho sobre uma placa de cozinha quente.
- Desligue-o sempre que o mova de lugar.
- Assegure-se de que o cabo, ou eventual extensão, esteja de forma a que nada possa tropeçar no mesmo e que não toque na placa quente.
- Tenha cuidado para que o cabo de conexão não entre em contacto com artigos cortantes ou superfícies quentes.
- A base alcança elevadas temperaturas, maneje-a com cuidado.
- Mantenha-o fora do alcance das crianças. Se o aparelho for utilizado na sua presença, vigie as operações.
- Não raspe a base com objectos metálicos ou pontiagudos.
- Não utilize o seu grelhador de cozinha se o cabo de conexão estiver danificado ou se existir alguma deficiência no aparelho. Recorra a um Serviço Técnico Autorizado, a fim de evitar algum perigo.
- Não mexa no aparelho com as mãos molhadas nem coloque o aparelho perto de uma banheira, duche ou piscina.

CONSELHOS PRÁTICOS

Carnes, peixes, etc. cortados em pequenos pedaços podem ser cozinhados antes e melhor do que troços grandes.

Recomendamos o uso de carne tenra. Se a carne que deseja cozinhar for de tipo dura aconselhamos a que deixe a marinar (por ex. com leite), desde a noite anterior.

Frutas como ananás e papaia produzem uma enzima que quebra as proteínas, fazendo com que a carne fique mais tenra.

Evite espetar a carne para que não seque. Utilize tenazes quando desejar movê-la.

Tente dar a volta aos alimentos só uma vez, já que mais vezes faria com que os alimentos fiquem ressequidos.

Quando estiver a virar o peixe utilize uma espátula plana e larga.

Pode utilizar o grelhador como bandeja, levando-o para a mesa para manter quente a comida. Para isso desligue o cabo de alimentação da tomada de rede.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

230V - 50Hz - 1800W



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.

ALFA[®]

ALFA HOGAR
B-20437547
Avda. Otaola 13
20600 EIBAR (Guipúzcoa)
ESPAÑA
Tel.: +34 943 82 03 00
Fax: +34 943 20 40 36
www.alfahogar.com