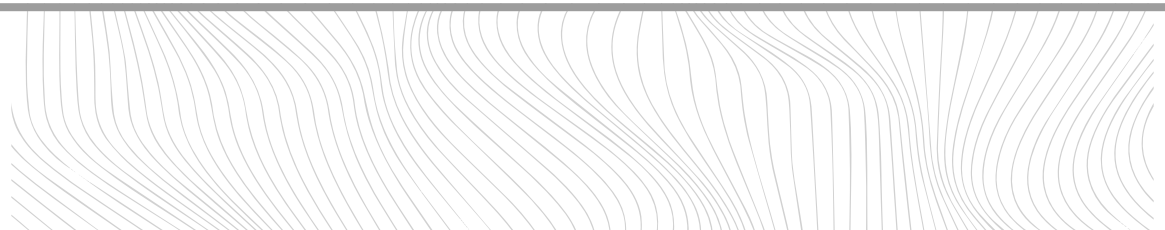
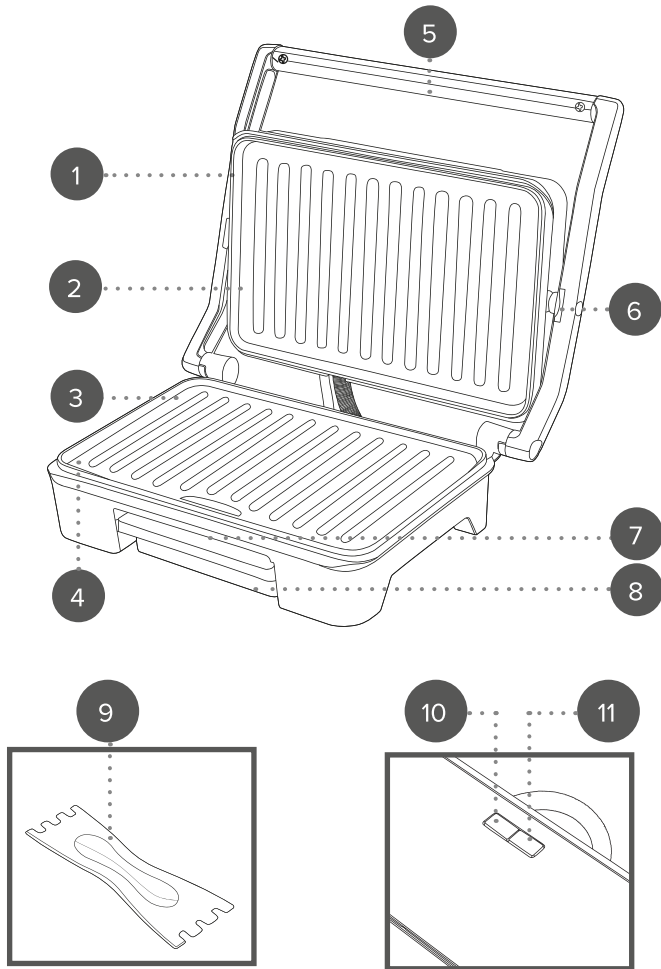


Manual do utilizador

Grelhador saudável e máquina de paninis



Descrição das peças



1. Unidade principal do grelhador saudável e máquina de paninis
2. Compartimento superior
3. Compartimento inferior
4. Placas revestidas antiaderentes
5. Pega de aço inoxidável
6. Dobradiça flutuante
7. Canal do óleo
8. Depósito de recolha de pingos
9. Espátula
10. Luz vermelha indicadora de alimentação
11. Luz verde indicadora de que está pronto

Guarde estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à rede elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um electricista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando o mesmo estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.

- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

O que fazer e o que não fazer

O QUE FAZER:

Desligar o grelhador saudável e retirar a ficha da fonte de alimentação da tomada elétrica antes de substituir ou instalar acessórios.

O QUE NÃO FAZER:

Utilizar acessórios se estiverem soltos, danificados ou partidos.

Cuidados e manutenção

PASSO 1: antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue o grelhador saudável da tomada elétrica e deixe-o arrefecer completamente.

PASSO 2: limpe a estrutura do grelhador saudável com um pano macio e húmido, e seque-o cuidadosamente.

PASSO 3: retire os alimentos queimados aplicando uma pequena quantidade de água quente misturada com um detergente suave nas placas revestidas antiaderentes e, em seguida, limpe-as com um toalhete de papel ou um esfregão não abrasivo.

Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar o grelhador saudável, pois pode danificar a superfície.



NOTA: o grelhador saudável deve ser limpo após cada utilização.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes de ligar à tomada elétrica, limpe o cozedor de ovos seguindo as instruções na secção "**Cuidados e manutenção**".



NOTA: ao utilizar o grelhador saudável pela primeira vez, pode detetar um ligeiro fumo ou odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor do grelhador saudável.

Utilizar o grelhador saudável

PASSO 1: prepare os ingredientes a grelhar.

PASSO 2: ligue a ficha do grelhador saudável à rede elétrica e ligue-o. A luz vermelha indicadora de alimentação acende-se, indicando que o grelhador saudável foi ligado e está a aquecer.

PASSO 3: pré-aqueça o grelhador saudável até que a luz verde indicadora se acenda, indicando que a temperatura necessária foi atingida.

PASSO 4: coloque os ingredientes preparados na placa revestida antiaderente inferior e feche o aparelho.

PASSO 5: cozinhe a comida até estar extremamente quente na totalidade.

PASSO 6: depois de terminar a preparação, abra o aparelho com cuidado e retire os alimentos com uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor.

PASSO 7: desligue o grelhador saudável e retire a ficha da tomada elétrica. Deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.

PASSO 8: utilize a espátula para direcionar qualquer óleo em excesso para o depósito de recolha de pingos.



NOTA: pré-aqueça sempre as placas revestidas antiaderentes antes de começar a cozinhar. aplique cuidadosamente uma camada fina de óleo de cozinha nas placas revestidas antiaderentes, untando-as cuidadosamente com um toalhete de papel. Isto ajudará a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente. Durante a utilização, a luz verde indicadora de que está pronto acende-se e desliga-se para indicar que o grelhador saudável mantém a temperatura.



CUIDADO: as placas revestidas antiaderentes ficam muito quentes durante a utilização; use sempre luvas resistentes ao calor para evitar ferimentos.



AVISO: tenha cuidado durante a preparação; o grelhador saudável emite vapor.

Armazenamento

Verifique se o grelhador saudável está frio, limpo e seco antes de o guardar num local fresco e seco.

Nunca guarde o grelhador saudável enquanto estiver molhado.

Nunca enrole o cabo muito apertado à volta do grelhador saudável. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK2009

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Potência: 750 W

RECEITAS



Espetadas de camarão com alecrim com salada de rúcula e feijão branco

São necessários espetos para esta receita.

Ingredientes

680 g de camarões grandes, descascados e limpos com as caudas nos espetos

Para a marinada

3 dentes de alho, esmagados
3 colheres de sopa de azeite virgem extra
3 colheres de sopa de sumo de limão
2 colheres de chá de alecrim fresco, picado finamente
Sal e pimenta q.b.

Para a salada

425 g de feijão cannellini, lavado e escorrido
142 g de rúcula bebé
1 dente de alho, picado
½ cebola roxa pequena, cortada em fatias finas
2 colheres de chá de sumo de limão
1 colher de chá de azeite virgem extra
Pitada de açúcar
Sal e pimenta q.b.

Método

Misture o azeite, o sumo de limão, os dentes de alho esmagados e o alecrim numa taça grande ou num recipiente selável; tempere a gosto com o sal e a pimenta.

Adicione os camarões à mistura e envolva-os bem na marinada. Vede a taça com película aderente ou com a tampa do recipiente e refrigere durante cerca de 15 minutos.

Pré-aqueça o grelhador saudável assim que os camarões estiverem marinados.

Coloque os camarões nos espetos.

Coloque os espetos com os camarões no grelhador saudável, feche a tampa e deixe cozinhar durante cerca de 3 minutos, até os camarões ficarem cor-de-rosa.

Enquanto os camarões estão a cozinhar, faça a salada misturando o alho picado, o açúcar, o azeite, o sumo de limão, o sal e a pimenta numa taça grande. Adicione a rúcula, o feijão cannellini e a cebola; misture os ingredientes.

Sirva a salada de um lado de um prato grande e coloque os espetos de camarão no outro lado para servir.

Peixe estilo tikka

Ingredientes

2 douradas ou lucianos vermelhos de 900 g ou 6 postas de peixe, atum ou semelhante
4 dentes de alho, ralados finamente ou esmagados

6 colher de sopa de iogurte natural
2 colheres de sopa de gengibre fresco, ralado finamente
2 colheres de sopa de azeite
3 colheres de chá de sementes de cominhos
2 colher de sopa de açafrão
2 colheres de chá de malagueta em pó suave
Sal a gosto

Método

Pré-aqueça o grelhador saudável.

Se estiver a utilizar um peixe inteiro, corte a pele de cada lado.

Misture o gengibre e o alho, tempere com sal e esfregue por todo o peixe.

Misture o iogurte com o azeite, as especiarias e os temperos. Envolve o peixe por dentro e por fora com a mistura e, em seguida, refrigere até estar pronto para cozinhar.

Coloque o peixe no grelhador saudável, feche a tampa e deixe cozinhar durante cerca de 4 a 5 minutos, até o peixe estar cozinhado (o tempo de cozedura será reduzido para cerca de 3 a 4 minutos para atum ou um peixe semelhante).

Sirva com uma salada fresca e crocante.

Frango grelhado com queijo mozzarella

Ingredientes

4 peitos de frango sem osso
8 fatias de queijo mozzarella
4 tomates, fatiados
3 colheres de sopa de azeite
2 colheres de chá de alecrim fresco, picado
½ colher de chá de alho em pó
¼ de colher de chá de sal
¼ de colher de chá de pimenta preta
Manjerição, para decorar

Método

Pré-aqueça o grelhador saudável.

Corte cada um dos peitos de frango horizontalmente para fazer uma abertura e recheie com o tomate fatiado e o queijo mozzarella.

Pincele os peitos de frango com azeite e tempere com o sal, a pimenta, o alecrim e o alho em pó.

Coloque os peitos de frango na chapa ligeiramente untada e deixe cozinhar durante cerca de 9 minutos de cada lado ou até já não libertar sucos e o frango estar bem cozinhado.

Retire do grelhador saudável e coloque nos pratos para servir.

Decore com manjerição.

Hambúrgueres de carne de vaca caseiros

Ingredientes

350 g de carne de vaca acabada de picar
1 ovo
1 colher de chá de mistura de ervas aromáticas secas (tomilho e orégãos)
Sal e pimenta preta moída na hora

Método

Pré-aqueça o grelhador saudável.

Misture a carne e as ervas aromáticas numa taça, adicione o ovo e tempere bem.

Divida em 2 porções e forme hambúrgueres.

Coloque os hambúrgueres no grelhador saudável, feche a tampa e deixe cozinhar durante cerca de 7 a 9 minutos ou até os hambúrgueres estarem bem cozinhados e tostados.

Sirva em pães de hambúrguer com molho e salada.

Quesadillas de frango

Ingredientes

2 tortilhas de farinha
80 g de frango cozinhado, desfiado (ou peru, se preferir)
10 g de manteiga derretida
4 cebolinhas, picadas finamente
1 malagueta vermelha, picada finamente
2 colheres de sopa de queijo cheddar ralado
1 colher de sopa de azeitonas pretas sem caroço, picadas finamente
Sal e pimenta

Método

Pré-aqueça o grelhador saudável.

Coloque um pouco de manteiga derretida num dos lados de cada tortilha.

Coloque todos os outros ingredientes numa taça e misture bem.

Tempere com sal e pimenta, a gosto, e divida a mistura igualmente entre as 2 tortilhas.

Dobre cada tortilha ao meio e pincele levemente com a manteiga restante.

Coloque as tortilhas no grelhador saudável, feche a tampa e deixe cozinhar durante cerca de 6 minutos ou até o frango estar quente, o queijo cheddar estar derretido e as tortilhas ficarem ligeiramente douradas e crocantes.

Sirva quente com molhos ou salada.

CE

Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos e pilhas/baterias



Este símbolo no produto, nas pilhas/baterias ou na embalagem significa que este produto e quaisquer pilhas/baterias que contenha não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Em vez disso, é da responsabilidade do utilizador entregá-lo a um ponto de recolha aplicável para a reciclagem de pilhas/baterias e equipamento elétrico e eletrónico. A recolha separada e a reciclagem ajudarão a conservar os recursos naturais e a evitar as potenciais consequências negativas para a saúde humana e para o ambiente que resultariam de uma eliminação inadequada das substâncias perigosas que podem estar presentes nas pilhas/baterias e no equipamento elétrico e eletrónico. Alguns revendedores fornecem serviços de recolha que permitem ao utilizador devolver equipamento gasto para uma eliminação adequada. **É da responsabilidade do utilizador apagar quaisquer dados relativos a equipamentos elétricos e eletrónicos antes da eliminação.** Para obter mais informações sobre onde entregar as pilhas/baterias e os resíduos elétricos e eletrónicos, contacte o representante local da cidade/município, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou o revendedor.

Fabricado por:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

FABRICADO NA CHINA.

CD080223/MD080224/V2