

Modelo: EG-01 EG-02 EG-03

Grelhadores de Contacto

Manual

Notas para utilização

1. **Aviso!** O grelhador pode atingir temperaturas muito elevadas. Siga as instruções de segurança para evitar acidentes.
2. Nunca toque na superfície do grelhador quando este está ligado ou quando a superfície estiver quente.
3. Nunca coloque tachos ou panelas na superfície do grelhador. A superfície do grelhador é específica para cozinhar alimentos e não para aquecer recipientes.
4. Nunca coloque plástico ou alumínio na superfície do grelhador.
5. O seu grelhador de contacto destina-se a confecionar alimentos, não o utilize para quaisquer outros fins.
6. Antes de utilizar o grelhador de contacto pela primeira vez deve fazer os testes de segurança. Primeiro lave a superfície do grelhador com água e sabão e seque cuidadosamente.
7. Use a pega para levantar e baixar a tampa do grelhador para evitar acidentes.

Símbolos das Funções Cozinhar

Luz Indicativa – Quando está acesa, o aparelho está ligado.

Disco de Controlo do Termostato – Rode o disco para a direita para selecionar a temperatura desejada.

Fazer sanduíches

1. O grelhador de contacto pré-aquece em alguns minutos. Para pré-aquecer o grelhador, apenas selecione a temperatura desejada e feche a tampa. O seu grelhador estará pré-aquecido e pronto para começar a cozinhar em cerca de 2 a 3 minutos.

2. As sanduíches geralmente levam 2 – 5 minutos a aquecer totalmente, O tempo de confeção depende do tipo de pão e ingredientes escolhidos. O gerente do seu restaurante pode determinar os tempos e a temperatura adequada.
3. A maior parte das sanduíches serão cozinhadas a temperaturas entre os 250° C e os 280° C.
4. Ao baixar a tampa apenas necessita aplicar pressão ligeira para a sua sanduíche ficar cozinhada. A pressão excessiva não acelera o processo de confeção e pode comprometer a qualidade do produto.
5. Para manter o grelhador limpo entre utilizações, apenas limpe com papel embebido em azeite.

Instruções de Limpeza

O grelhador de contacto pode ser limpo rapidamente com uma espátula.

Para limpar sujidade difícil, use uma espátula ou um esfregão de palha de aço.

Há diversos detergentes não abrasivos no mercado atualmente, Sugerimos usar um desses detergentes não abrasivos no final de cada dia de trabalho para manter o seu grelhador nas melhores condições.

Nunca use um spray com água ou molhe o grelhador. Isto irá danificar os componentes elétricos e pode causar situações de perigo.

Em caso de problemas

Se houver alguma alteração ao modo normal de funcionamento do grelhador, desligue-o e retire da ficha imediatamente. Peça a um electricista qualificado para executar quaisquer reparações antes de voltar a usar o grelhador.

O utilizador pode colocar comida congelada diretamente na superfície quente do grelhador sem causar danos.