

ML-3000
MULTI GRILL



MILANO



Para prevenir ferimentos ou danos, antes de usar o aparelho leia e siga atentamente a todas as instruções contidas neste manual.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

O Multi Grill ML-3000 Milano é um produto de alta tecnologia e qualidade. Para entender todas as funções deste aparelho e utilizá-lo com segurança, leia atentamente as recomendações e instruções sobre uso do produto, contidas neste manual.

Não jogue fora este Manual de Instruções. Guarde-o para eventuais consultas.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Quando usamos um aparelho elétrico, precauções básicas devem ser seguidas, inclusive as seguintes:

Antes de ligar o aparelho, verifique se a tensão da tomada está de acordo com a do produto (127V ou 220V).

Certifique-se de que o aparelho está montado corretamente. Senão, prenda as peças adequadamente. Veja as instruções sobre a montagem das peças neste manual.

Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver em uso e antes da limpeza.

Mantenha atenção ao usar o aparelho próximo a crianças ou animais domésticos. Não use acessórios e principalmente fios elétricos que não sejam recomendados pelo fabricante.

Não use o aparelho com cabo ou o plugue danificado.

Não submerja o aparelho, cabo de força e plugue em água ou qualquer líquido. Em caso de queda ou quando houver contato ou imersão em líquido. Procure um Posto Autorizado NKS.

Não toque nas partes quentes do aparelho. Use as alças.

Não carregue ou puxe o aparelho pelo cabo de força.

Não ligue o aparelho sobre o cabo de força.

Deixe o cabo de força distante de objetos quentes.

Não desconecte o aparelho puxando pelo cabo de força. Para desconectar segure no plugue.

Ao ligar ou desligar o plugue da tomada, certifique-se de que seus dedos não estão em contato com os pinos do plugue.

Não segure o plugue ou o aparelho com as mãos molhadas.

Desligue o aparelho no interruptor antes de desconectá-lo da tomada.

Não deixe o produto funcionando ou conectado na tomada enquanto estiver ausente.

Não ligue outros aparelhos na mesma tomada, utilizando-se de benjamins ou extensões.

Não utilize o aparelho em áreas externas ou próximo a gás ou forno quente.

Não mova o aparelho enquanto estiver em uso.

A tampa de vidro pode quebrar caso se resfriar subitamente. Evite mudanças bruscas de temperatura.

Sempre deixe a tampa quente em superfície seca.

Sempre segure a tampa quente com luvas de cozinha ou pano seco. Não use tecidos úmidos ou molhados.

Não use este aparelho para outra finalidade além do uso doméstico.

Não tente abrir ou consertar o aparelho. Caso necessário, leve-o a um Posto Autorizado NKS.

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Este aparelho não se destina a ser usado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

Este aparelho só deve ser utilizado junto ao termostato que o acompanha.

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

CONHECENDO O PRODUTO



- 1- Tampa de vidro com escape para vapor
- 2- Chapa Grill antiaderente (Diâmetro - 34cm)
- 3- Controle de temperatura removível (Termostato)- 130 / 150 / 170 / 200 / 230 °C
- 4- Cabo de força
- 5- Recipiente de gordura removível
- 6- Base com isolamento térmico altamente resistente

INFORMAÇÕES GERAIS

O Multi Grill ML-3000 possui um design moderno e arredado.

Fácil de limpar e manusear. Foi projetada para preparar alimentos de uma forma rápida, prática e segura. Com ela, você pode preparar diversos tipos de pratos, devido a sua chapa antiaderente de 34cm em formato de grill.

Pode ser levada à mesa para servir os alimentos, basta remover o controle de temperatura (termostato) que vem junto ao cabo de força. O termostato possui cerâmica, isso faz com que a temperatura oscile menos.

O produto vem equipado com um coletor para escoamento da gordura do alimento.

ANTES DO PRIMEIRO USO

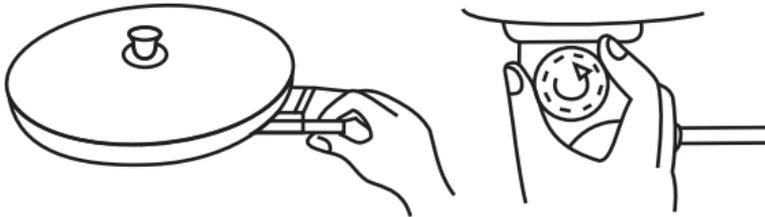
Desembale o produto e limpe todas as partes.

Monte a tampa de vidro prendendo-a no puxador. Ajuste o parafuso de forma que fique firme.

IMPORTANTE: Tome cuidado para que o parafuso não fique muito apertado, pois isso pode causar danos na tampa de vidro.

Coloque o produto em uma superfície seca, nivelada e resistente ao calor.

- 1- Sempre utilize a panela numa superfície seca, nivelada e resistente ao calor.
- 2- Limpe completamente o aparelho antes de usar.
- 3- Certifique-se de que suas mãos estão secas.
- 4- Prenda o controle de temperatura (termostato) na Panela Grill, certificando-se de que esta está desligada. Conecte o plugue na tomada.



5- Selecione (entre 130 a 230 °C) a temperatura desejada. Um sinal de luz no controle de temperatura acenderá enquanto a panela estiver esquentando. Quando a temperatura ideal for atingida (isso levará de 3 a 5 minutos) a luz do controle de temperatura apagará.

6- Consulte o Guia de Temperatura neste manual para um ajuste correto da temperatura e o tipo de alimento.

7- Então coloque o alimento na panela.

A temperatura pode ser alterada de acordo com a sua preferência e do tipo ou quantidade de comida que está sendo preparada. O sinal de luz acenderá e apagará durante o cozimento, indicando que a temperatura adequada está sendo mantida.

8- Ao fim do período de cozimento, posicione o controle de temperatura para "OFF" (DESLIGA) para desligar. Após ajustar o botão para a posição "OFF (DESLIGA)", desconecte o plugue da tomada.

IMPORTANTE: Se for remover o controle de temperatura da panela imediatamente após cozinhar, segure-o cuidadosamente, pois o metal provavelmente estará quente.

DICAS

Utilizando ferramentas de cozinha na superfície antiaderente

Ferramentas de cozinha feitas de plástico, borracha e madeira são as recomendadas para serem utilizadas na superfície da panela. Não use ferramentas de metal, pois podem causar arranhões.

Pequenos arranhões afetarão somente a aparência da superfície da panela, isso não danificará a característica de antiaderente e a comida preparada.

TABELA DE SUGESTÕES		
Nível	Temperatura	Sugestões de preparo
MIN	130°C	Cozinha congelados, vegetais frescos.
MIN/MED	130 - 150°C	Bacon frito e salsicha.
MED	170°C	Tosta carnes e aves, frita peixe, porco e batatas. Grelha sanduíches. Assa pizzas.
MED/MAX	170 - 200°C	Assa bifês.
MAX	230°C	Assa porcos, carneiros, vitelas, aves.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para manter a panela cozinhando com eficiência e garantir a qualidade de suas receitas. Limpe-a bem após cada uso.

Após usar a panela, deixe-a esfriar e então remova o controle de temperatura.

Para limpar o controle de temperatura use apenas um pano macio e úmido, nunca imerja na água.

Não use produtos de limpeza abrasivos ou esponjas de aço na tampa de vidro, pois podem causar arranhões. Arranhões podem enfraquecer o vidro e causar rupturas quando utilizar a panela.

1- Limpe o interior da panela (superfície antiaderente) com uma colher de sopa de água quente e uma esponja. Não use esponja de metal ou pó de limpeza grossos.

2- Para limpar o acabamento exterior da panela, faça o procedimento anterior.

3- Limpe o alumínio não coberto, abaixo da panela, com uma esponja de nylon ou metal.

4- Sempre limpe a panela e a tampa com água quente e limpa. Após este processo, seque bem as partes, incluindo os pinos no soquete da panela onde estão os ajustes do controle de temperatura

INSTRUÇÕES ESPECIAIS DE LIMPEZA

Após o uso diário da panela, a superfície antiaderente poderá perder um pouco de cor. Pequenas manchas são consideradas normais e não afetam a performance da panela. Manchas escuras e espalhadas costumam resultar de aquecimento excessivo e/ou limpeza inadequada, e podem diminuir a eficiência da cobertura antiaderente. Se as manchas ocorrerem, negocie com uma limpadora comercial de acabamento antiaderente. Se as manchas forem muito fortes, ferva prolongadamente ou repita a limpeza (não use substâncias embranquecedoras, como água sanitária, pois a superfície antiaderente pode desbotar). Após usar a limpadora comercial, lave a panela profundamente e seque. Renove a superfície antiaderente com uma colher de chá de óleo antes de usar.

Removendo a película mineral:

Uma película branca manchada pode se formar na superfície antiaderente. Ela é formada por minerais da água e não é uma falha de acabamento. Para remover, use um pano macio e molhado com caldo de limão ou vinagre, esfregue sobre o acabamento. Após a limpeza, lave e seque. Renove a superfície antiaderente com uma colher de chá de óleo antes de usar.

GUIA DE DEFEITOS

GUIA DE DEFEITOS		
Problemas	Causas	Solução
O produto não funciona	Não há energia elétrica na tomada.	Ligue o aparelho em outra tomada da mesma voltagem para comprovar o fato.
	O cabo de força não está corretamente encaixado.	Repita a operação de encaixe.
Vazamento pela tampa	Excesso de alimentos ou líquidos.	Use a capacidade utilizável.

FILÉ MIGNON COM COGUMELOS

Ingredientes:

- 4 bifes de filé mignon (120g cada)
- 1 colher (sopa) de salsinha bem picada
- 1 dente de alho amassado
- 1 colher (chá) de sal
- ½ colher (chá) de pimenta-do-reino em pó
- 120g de cogumelo em conserva, fatiados e escorrido
- azeite para pincelar

Modo de fazer:

Pincele o grill com azeite e pré-aqueça por 5 minutos. Remova toda a gordura visível da carne. Coloque os bifes no grill e salpique com a salsinha, o alho, o sal e a pimenta. Deixe grelhar por 2 minutos. Espalhe uma colherada de cogumelos sobre os bifes e deixe-os grelhar por mais 1-2 minutos ou até o ponto de sua preferência.

PEITO DE FRANGO GRELHADO

Ingredientes:

- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino em pó
- ½ colher (chá) de sal
- 1 dente de alho amassado
- 2 peitos de frango desossados e sem pele, cortados ao meio
- azeite para pincelar

Modo de fazer:

Tempere o frango com os ingredientes.

Pincele o Grill com azeite e pré-aqueça por 5 minutos. Coloque o frango e deixe grelhar por 5-7 minutos.

Voltagem 127V/60Hz

Potência 1600W

Voltagem 220V/60Hz

Potência 1800W

Este produto possui 1 ano de garantia para defeitos de fabricação. O prazo de garantia será contado a partir da data de aquisição do produto, conforme nota fiscal de compra. A garantia do produto atende exclusivamente defeitos de fabricação, não estão cobertos defeitos decorrentes de uso indevido, tais como queda, transporte inadequado, ligação na rede elétrica em desacordo com a voltagem especificada nesse manual, inserção de objetos estranhos e desgaste natural de partes e peças do produto tais como peças plásticas (cabo de força, etc.) e metálicas (fios, circuitos, etc.). Também não estão cobertos danos decorrentes de agentes da natureza (queda de raios, inundações, maresia, oxidação, umidade, etc). O produto perderá sua garantia se apresentar defeitos, que após análise de nossos técnicos, forem caracterizados como utilizados indevidamente, como uso profissional ou para o fim ao qual não se destina (de acordo com o Manual do Proprietário). Os termos desta garantia também perderão o valor, caso seja constatado que o aparelho sofreu violação, foi reparado por pessoa ou serviço técnico não autorizado pela NKS. A garantia só terá valor com apresentação da Nota/Cupom fiscal de compra sem rasuras ou emendas.

A NKS obriga-se a prestar os serviços acima referidos, no período de garantia, somente nos locais onde mantiver posto autorizado. O consumidor que não se encontra em local próximo a um posto autorizado deverá ser responsável pelas despesas e riscos de transporte ao posto autorizado de sua escolha.

Desgaste natural de uso não está coberto pela garantia.
Os produtos NKS são exclusivamente de uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



Obrigado por ter lido este manual.