

# MALLORY



GRILL

# SOLARIS

Estimado Cliente,

Agradecemos por ter decidido pela compra de um produto MALLORY.

A tecnologia, desenho e funcionalidade, além do rigoroso controle de qualidade a que são submetidos nossos produtos, irão garantir-lhe grande satisfação durante muito tempo.

A MALLORY participa ativamente na preservação do meio ambiente e informa que os materiais utilizados nas embalagens são recicláveis. Se desejar descartá-los poderá utilizar os coletores públicos destinados para cada tipo de material.

Importante - Leia com atenção antes de usar o produto.

- Este aparelho foi projetado para uso exclusivamente doméstico.
- Aparelho disponível nas voltagens desde 127V e 220V. Antes de conectá-lo na tomada, verifique se a voltagem de sua cidade é compatível com a voltagem especificada no produto.

### IDENTIFICAÇÃO DAS PARTES

1. Placa antiaderente destacável
2. Tapa de vidro temperado.
3. Saída de vapor
4. Seletor de temperatura .
5. Entrada do seletor de temperatura.
6. Base
7. Pés



3-Saída de vapor

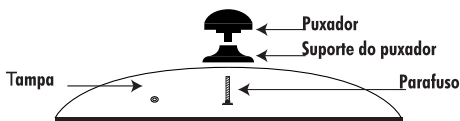


3-Tapa em vidro temperado



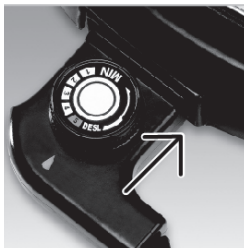
#### ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

- Retire o Grill com tampa da embalagem, remova saco plástico, isopor.
- Coloque o Grill com tampa numa superfície plana e seca.
- Siga as instruções para montar a tampa de vidro temperado.
- Encaixe o parafuso por baixo da tampa. Em seguida, coloque o puxador com o seu suporte na parte de cima da tampa sobre o parafuso já encaixado, girando-os em sentido anti-horário até fixa-los.
- Com o auxílio de uma chave de fenda aperte, para evitar que solte durante o uso.
- Conforme instrução abaixo.



- Limpe a placa antiaderente com um pano úmido e em seguida seque-o com um pano macio e seco.
- Conecte o seletor de temperatura ao encaixe do Grill com tampa como instruções abaixo.
- Colocar imagem de como posicionar o seletor de temperatura ao produto.

- Conecte o cabo plugue na rede elétrica.
- A luz piloto na cor vermelho acenderá, indicando o aquecimento do produto.
- Gire o seletor de temperatura escolhendo a temperatura do número 0 à temperatura desejada de 1 à 5.
- Após alguns minutos a luz vermelha apagará indicando que o termostato está atuando e mantendo a temperatura selecionada.
- Somente na primeira utilização o produto poderá liberar, gases ou odor. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na fabricação. Isso é normal e não indica a existência de defeitos no produto. Assegure uma ventilação suficiente.



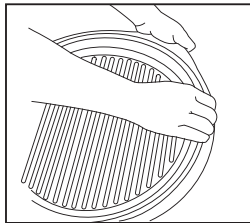
### MODO DE USO

- Conecte o seletor de temperatura ao produto.
- Conecte o cabo plugue na rede elétrica.
- Gire o seletor de temperatura do seu Grill à temperatura deseje de 1 à 5.
- A luz piloto na cor vermelho acenderá, indicando o aquecimento do produto.
- Após alguns minutos a luz vermelha apagará indicando que o termostato está atuando e mantendo a temperatura selecionada.
- O Grill com tampa tem a função de assar, cozer à vapor, aquecer
- O tempo de preparo pode variar de acordo com a temperatura selecionada, e o resultado esperado para seu alimento.
- Sempre faça uso do puxador para abrir o seu Grill. (\*)
- Para retirar o alimento faça sempre o uso de espátula de plástico. Nunca utilize utensílios metálicos para manipular os alimentos, pois podem causar danos ao revestimento antiaderente da placa.
- Após o uso desligue o produto girando o seletor para a posição 0, e retire o plugue da tomada e deixe sem a tampa para esfriar.
- Cuidado a placa antiaderente durante o uso fica a uma temperatura alta, não toque na placa antiaderente, sob risco de queimaduras.

### COMO DESTACAR A PLACA ANTIADERENTE DO SEU GRILL COM TAMPA.

Sigas as instruções abaixo.

- 1-Retire a tampa de vidro do seu Grill com tampa.
- 2-Retire o seletor de temperatura do seu Grill com tampa.
- 3-Apoie seu produto sobre uma superfície plana e segure a base do produto com uma mão de forma firme, com a outra mão puxe na lateral até desprender os cravos.
- 4-Para colocar novamente apoie sobre um superfície plana, certifique-se de que os pinos esteja na mesma posição dos cravos e pressione para baixo até ouvir os clicks.



## DICAS DE USO:

Para preparar salsichas grelhadas, recomendamos que as mesmas sejam furadas com o auxílio de garfo antes de grelhar para que não abram durante o aquecimento.

5-Carnes possuem gorduras que podem respigar durante o aquecimento.

6-Carnes frescas podem ser preparadas sempre na temperatura máxima para selar, após a carne está selada baixar a temperatura para o cozimento.

7-Seu Grill com tampa Solaris, grelha carnes, aves, peixes, frutos do mar, vegetais, além de lanches rápidos como omelete e até pizzas.

Obs:

1- Se necessário acrescente um pouco mais de água.

2- Mexer de vez em quando a receita que está sendo preparada.

3- Após sua receita estar pronto desligue seu grill e desconecte-o da tomada elétrica.

## RECEITAS:

### ARROZ AMOR DE MÃE (1)

Porção: Serve 4 pessoas

Ingredientes:

2 xícaras de arroz

4 xícaras de água

1/2 cebola

1 envelope de caldo de carne

1 pimentão verde

2 cenouras cortadas em cubo

2 tomates picados sem sementes e sem pele.

300g de peito de frango

1 lata de ervilha

1 vidro pequeno de palmito

200 de azeitonas.

### Modo de preparo:

1.Lave bem o arroz e deixe escorrer.

2.Enquanto isso corte o peito de frango em cubinhos.

3.Adicione em seu Grill com tampa 1 xícara de azeite para fritar os cubinhos de peito de frango e os reserve.

4.Coloque o arroz, a água, a cebola e o cubo de caldo de carne na placa antiaderente do Grill com tampa de vidro. Adicione o pimentão, tomate e a cenoura.

5. Feche o Grill com tampa e selecione a temperatura desejada para cozinhar.

6. Quando o arroz estiver quase seco, adicione a ervilha, o palmito e as azeitonas e o peito de frango cortado em cubinhos e já frito. Misture bem

7. Tampe a panela e aguarde o arroz secar totalmente a água.

### **Arroz com espinafre (2)**

Porção: Serve 4 pessoas

Ingredientes:

2 medidas de arroz

4 medidas de água

1 colher de sopa de manteiga ou margarina.

1 cubo de caldo de galinha

Folhas de espinafre bem picadas à gosto

3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado.

01 lata de creme de leite.

#### **Modo de preparo:**

1. Lave bem o arroz e deixe escorrer.
2. Coloque o arroz, a água, a margarina e o cubo de caldo de galinha na placa antiaderente do seu Grill com tampa.
3. Sal e tempero a gosto
4. Feche com a tampa o seu Grill. Selecione a temperatura desejada.
5. Quando o arroz houver secado a metade da água, adicione as folhas de espinafre e o queijo parmesão ralado.
6. Quando o arroz estiver quase pronto, pode acrescentar 1 lata de creme de leite e misture bem.

### **Arroz saboroso com Bacon (3)**

Porção: Serve 4 pessoas

Ingredientes:

2 Medidas de arroz

4 medidas de água

2 dentes de alho amassados

1 xícara de sopa de manteiga ou margarina.

2 xícaras de chá de coentro verde picado

100g de bacon picado e frito

100g de batata palha

Sal a gosto

#### **Modo de preparo:**

1. Lave bem o arroz e deixe escorrer.
2. Acrescentar 1/2 xícara de azeite na placa antiaderente de seu Grill com tampa, selecione a temperatura desejada e frite bem o bacon, com os 2 dentes de alho amassados. Reserve-os.
3. Coloque o arroz, a água, a cebola, o alho e a manteiga ou margarina, na placa antiaderente do seu Grill e selecione a temperatura desejada.
4. Feche a tampa do seu Grill e selecione temperatura desejada.
5. Quando o arroz estiver quase pronto, acrescente o cheiro verde, o bacon e a batata palha e misture bem.

### **Arroz especial com queijo (4)**

Porção: Serve 4 pessoas

Ingredientes:

3 medidas de arroz

6 medidas de água

colher de noz moscada

colher de pimenta do reino

xícara de queijo gorgonzola

1 xícara de queijo mussarela ralada

1 xícara de queijo coalho

1 xícara de chá de queijo parmesão ralado.

### **Modo de preparo**

1. Lave bem o arroz e deixe escorrer

2. Coloque o arroz, a água, a pimenta do reino e a noz moscada na panela elétrica.

3. Feche a tampa do seu Grill e selecione a função "cozinhar".

4. Acrescente o queijo coalho, mussarela, gorgonzola e parmesão quando o arroz estiver quase seco

5. Tampe a panela e aguarde o arroz está pronto.

Obs: Se preferir adicione orégano e molho de tomate a gosto.

### **PAELLA COM FRUTOS DO MAR (5)**

Porção: Serve 4 pessoas

Ingredientes:

4 medidas de arroz

10 medidas de água

300g de camarões sem casca e limpos

100g de polvo fresco, limpo e cortado em pedaços.

5 unidades de mexilhões fervidos e limpos

640 ml de caldo de frango

1g de açafraão

cebola ralada

2 dentes de alho

xícara de azeite

pimentão vermelho cortado em pedaços

xícara de cenoura ralada

xícara de vagem cortada

lata de ervilhas

Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

1. Lave bem o arroz e deixe escorrer.
2. Coloque o arroz, a água, alho, azeite, a cebola, o caldo de frango, o açafreão, pimentão, cenoura, vagem, pimenta do reino e sal à gosto, as camarões, mexilhões e o polvo. Feche a tampa do Grill e selecione a temperatura desejada.
3. Deixe cozinhar por 15 minutos, e acrescente as ervilhas até o arroz.

### **RISOTO DE CARANGUEJO (6)**

Porção: Serve 4 pessoas

Ingredientes

- 200g de carne de caranguejo ou siri
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina bem cheias.
- 4 medidas de arroz
- 400ml de caldo de caldo de caranguejo
- 1 cebola média picada
- 100 ml de vinho branco seco
- 100g de queijo parmesão fresco ralado grosso
- Sal e pimenta do reino à gosto

Modo de preparo

1. Lave bem o arroz e deixe escorrer.
  2. Coloque a carne de caranguejo na placa antiaderente do seu Grill e adicione limão, 400ml de água e sal à gosto. Espere a água aquecer até obter o caldo de caranguejo e reserve-o.
  3. Na placa antiaderente de seu Grill adicione a cebola, uma colher de manteiga ou margarina (bem cheias), acrescente o arroz previamente lavado e escorrido.
  4. Coloque aos poucos o vinho e mexa, adicione o caldo de caranguejo à pimenta e o sal à gosto. Tampe o seu Grill e selecione a temperatura desejada..
- Após 15 minutos destampe seu Grill e verifique se o arroz está quase pronto e acrescente a carne do caranguejo. Tampe o seu Grill novamente e deixe cozinhar por mais alguns minutos até que o arroz esteja cozido.
- 23- Acrescente outra colher de manteiga e queijo parmesão. Mexer bem e sirva o prato em seguida.

### **RISOTO DE CAMARÃO (7)**

Porção: Serve 4 pessoas

Ingredientes:

- 4 medidas de arroz
- 8 medidas de água
- 1 xícara de chá de cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 500g de camarão limpo e lavado com limão
- 1 1/2 xícara de tomate picado



- 1 colher de sopa de sal
- 1/2 Colher de café de pimenta do reino
- 1 copo de requeijão
- 1 xícara de chá de queijo parmesão ralado

#### Modo de Preparo

Coloque a água, o arroz, a cebola, o alho, o tomate picado na placa antiaderente do seu Grill.

Deixe cozinhar por 10 minutos, acrescente o camarão, o sal, a pimenta do reino.

Quando o arroz estiver cozido, misture o requeijão e o queijo ralado.

Tampe o seu Grill e deixe cozinhando por mais 4 minutos.

- Servir em seguida.

#### RISOTO LIGHT (8)

Porção: Serve 4 pessoas

Ingredientes:

4 medidas de arroz

8 medidas de água

2 dentes de alho

cebola média picada

1 copo de requeijão light

1 xícara de chá de queijo parmesão ralado light

2 abobrinhas médias picadas ou raladas

Sal e pimenta do reino a gosto

#### MODO DE PREPARO

1. Lave bem o arroz e deixe escorrer

2. Coloque o arroz, a água, o alho, abobrinha, a cebola, a pimenta e sal a gosto.

3. Feche a tampa do seu Grill e selecione a temperatura desejada.

4. Quando o arroz estiver quase pronto, adicione o requeijão light e o parmesão e deixe aquecer por mais 5 minutos.

5. Servir em seguida.

#### LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Desligue o seu Grill da tomada e aguarde até esteja completamente frio, antes de proceder com a limpeza.
- Destacar a placa antiaderente e limpar com água corrente e uma esponja macia, removendo todos os resíduos de gordura. Seque-a e coloque novamente no Grill.
- A tampa pode ser lavada água corrente e com uma esponja macia e em seguida seque-o com um pano seco.



## ATENÇÃO

- A temperatura da superfície pode ser alta quando o equipamento está em operação, sob o risco de queimaduras.
- Não toque na placa enquanto o GRILL não estiver totalmente frio.  
(colocar imagem da tampa de vidro do grill com acabamento em inox e imagem de superfície quente)



- Cuidado ao manusear o aparelho, pois a mesma em uso fica quente; manuseio o alimento do aparelho com auxílio de uma colher plástica ou silicone resistente ao calor, ou de madeira para evitar danos a placa antiaderente.
- Não deixe nunca que o cabo toque na placa de aquecimento.
- Nunca submergir o aparelho em água, nem submeter a fluxo de água, nem (ex: sob torneira).
- Nunca utilize utensílios de metálicos nas placas, para que não danifiquem o revestimento antiaderente.
- Nunca utilize esponjas metálicas, limpadores abrasivos ou lustradores na placa antiaderente do Grill.

## RESTRINÇÕES E ADVERTÊNCIAS

- Leia atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guarde-o para futuras consultas.
- Depois de desembalar completamente o aparelho, verifique o seu perfeito estado de funcionamento, visto que qualquer defeito de origem ou uma possível imperfeição ocasionada durante o seu transporte, encontram-se amparados pela garantia Mallory.
- Em caso de irregularidade com o produto leve-o a um serviço técnico para reparação. Não permita que pessoas não qualificadas tentem reparar seu aparelho, sob pena de perda da validade da garantia. Para proteção contra choque não coloque o plugue nem o aparelho em contato com a água ou outro líquido.
- Este aparelho está concebido para ser usado por adultos. Não permita o seu uso por crianças.
- Mantenha o aparelho longe do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou bancada de sua cozinha.
- Limpe todas as partes em contato com o alimento.
- Não deixe o aparelho ligado sem supervisão.
- O aparelho deve ser alimentado através de um (RCD) dispositivo de corrente residual possuindo uma corrente residual nominal de não excedendo 30 mA.
- O aparelho deve ser conectado a uma tomada que contenha o contato de aterramento (classe I).

- Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.(IEC 60335-2-9)
- Este aparelho é ao uso doméstico e aplicações similares, tais como:
  - áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - casas de campo;
  - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
  - ambientes do tipo leito e café da manhã.
- Nunca toque nas partes aquecidas do aparelho ou nas placas antiaderentes, sob o risco de queimaduras.
- Não toque nas superfícies quentes. Use a alça.
- Este aparelho só deve ser utilizado para os propósitos descritos neste manual. Não utilizem aparelhos elétricos quando estes apresentarem quaisquer tipos de danos em seus componentes, principalmente nas partes elétricas. Caso o cordão de alimentação seja danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço autorizado a fim de evitar riscos.
- Não use o aparelho ao ar livre ou para fins comerciais.
- Não instale o aparelho perto de objetos inflamáveis.
- Desligue-o da rede elétrica quando não estiver em uso.
- Nunca deixe água entrar em contato com o aparelho, ou o cabo de conexão.
- Não submergir o aparelho, nem o submeter a fluxo de água (ex.sob torneira).
- Não ligue o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
- Não insira nenhum objeto em qualquer abertura do aparelho.
- O cordão deve ser regularmente inspecionado a procura de danos, se o cordão de alimentação estiver danificado, o aparelho não deve ser utilizado.
- Não utilize acessórios não recomendados pelo fabricante.
- Não tracione o cordão com o plugue do aparelho.
- Não tente transportar o produto sustentando-o pelo cordão.
- Para desconectar da tomada, puxe pelo plugue e nunca pelo cabo.
- Assegure que suas mãos estejam secas e livres de qualquer líquido antes de conectá-lo à tomada.
- Não coloque nenhum tipo de material dentro do aparelho, como papel, plástico, etc, inclusive quando não estiver sendo utilizado.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;

**IMPORTANTE:** Este aparelho eletroeletrônico está sendo comercializado com o Plugue Padrão Brasileiro, estabelecido pela ABNT e regulamentado pelo Inmetro, propiciando maior segurança para o usuário e para as instalações elétricas.

## **ANOMALIAS E REPARAÇÃO**

Caso o cordão de alimentação estiver danificado, somente deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. No tente substituir você, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizada Mallory. Deve-se fazer a mesma coisa em caso de qualquer outra anomalia

## **RECOMENDAÇÕES ESPECIAIS**

- A Mallory não se responsabiliza por falhas decorrentes da má interpretação dos textos do manual de instruções. Havendo necessidade de maiores esclarecimentos, não deixe de consultar nosso serviço de informação ou Assistência Técnica.
- Guarde este manual em lugar seguro e consulte-os sempre que necessário.

## **TERMO DE GARANTIA**

Prazo e concessão da garantia para produtos comercializados no Brasil.

1. Este produto é garantido pela Mallory, pelo prazo total de um ano (\*), a contar da data da nota fiscal de compra pelo primeiro consumidor, contra eventuais defeitos decorrentes da fabricação ou peças que o tornem impróprio ao uso regular, desde que observadas as condições aqui especificadas.

(\* ) Já incluso nesse ano o prazo determinado legalmente pelo Código de Defesa do Consumidor mais a garantia adicional oferecida pela Mallory.

2. A nota fiscal de compra deste produto é parte integrante da presente garantia, devendo ser apresentado pelo consumidor a sua primeira via, no caso do uso da garantia. Se o consumidor transferir a propriedade deste produto, a garantia ficaria também transferida, sendo sempre contada apartir da data de emissão da nota fiscal da primeira aquisição do produto.

3. Os consertos em garantia somente poderão ser efetuados por um posto de assistência técnica devidamente autorizado pela Mallory.

4. As despesas de transporte do produto até o posto autorizado mais próximo são de responsabilidade do consumidor (inclusive em localidades onde não existam postos autorizados).

5. A Mallory é responsável pela definição das peças e reparos necessários para a solução do problema.

6. Durante a garantia, os reparos necessários, de acordo com a avaliação da Mallory, não terão custos para o consumidor.

## **EXCLUSÃO DA GARANTIA**

A garantia não abrange os casos de:

1. Danos sofridos pelo produto, ou seus acessórios (peças plásticas, metálicas e vidro), em consequência de acidentes, manuseio ou uso incorreto ou em desacordo com as recomendações do seu manual.

2. Problemas com o fio de alimentação causados por falha de observação às instruções de segurança.

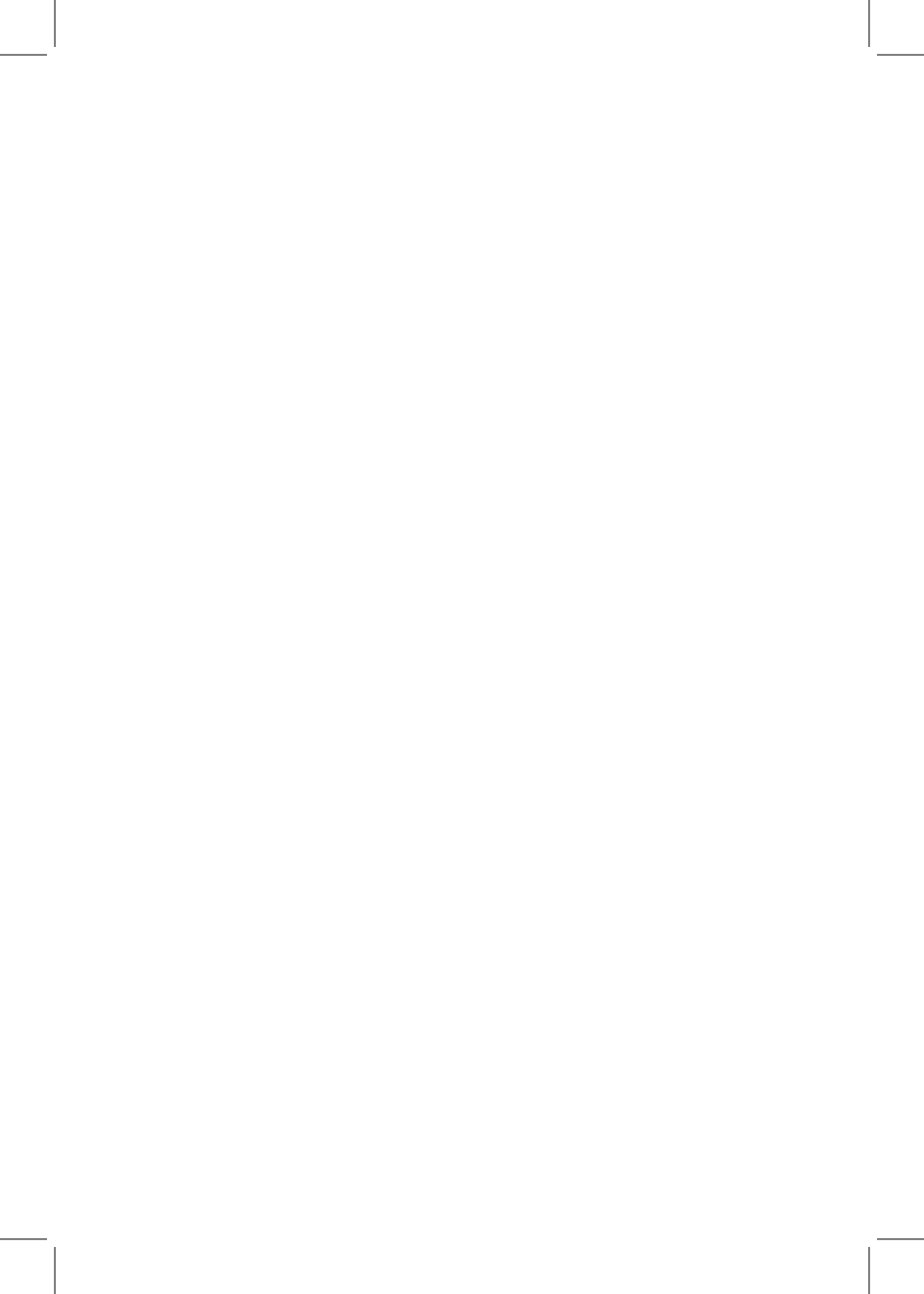
3. Produto que tenha sido aberto, examinado, alterado ou consertado por pessoas ou oficinas não autorizadas, ou se qualquer peça parte ou componente do mesmo estivesse faltando ou fosse caracterizada como não original.

4. Produtos que foram danificados por uso industrial, comercial ou não doméstico em geral, ou por mau uso doméstico, estarão excluídos da garantia.

5. Produto que tenha sido ligado em uma voltagem diferente da especificada no mesmo.

6. Se o número de série e/ ou traçabilidade que identificam ao produto estiverem alterados ou manipulados de alguma forma.

7. Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles por agentes da natureza.



*Relação de Postos Autorizados*  
*Visite nosso site:*

**www.mallory.com.br**

*ou ligue para*



**Importante:** Para facilitar o atendimento tenha em mãos o CEP (codigo de endereçamento postal)

REV02-160616

**CESDE IND. E COM. DE ELETRODOMÉSTICOS LTDA**

Av. Com. Aviador Childerico Mota, 3.599 - Galp B - Coite

Maranguape - Ceará - Brasil

C.N.P.J. 00.153.282/0010-58