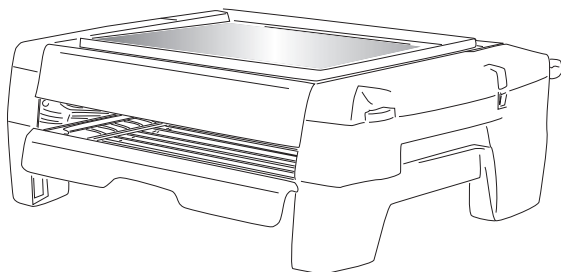




CHURRASQUEIRA ELÉTRICA

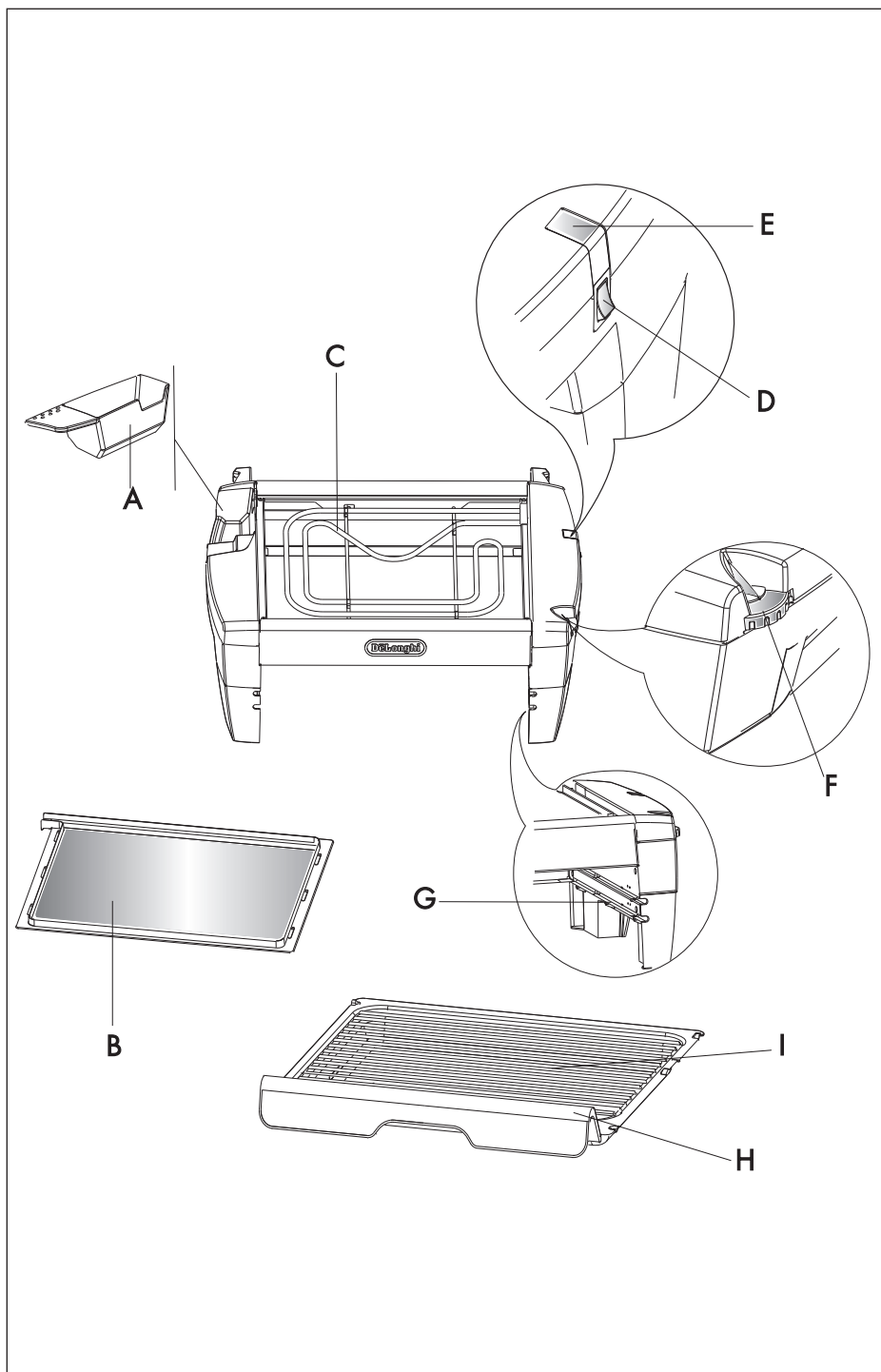
BARBACOA ELÉCTRICA SIN HUMO

SMOKE FREE ELECTRIC BARBECUE



MOD. BQ100

Instruções de uso
Instrucciones para el uso
Instructions



ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- **Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho.**
- Este aparelho é utilizado para cozinhar alimentos; portanto, não deverá ser utilizado para outros fins, nem modificado ou adulterado.
- Lave cuidadosamente todos os acessórios antes da utilização.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, retire todo o conteúdo de papel do interior, como cartões de proteção, manuais, plásticos, etc.
- **Quando o aparelho está em funcionamento, a temperatura poderá elevar-se. Utilize luvas, se necessário.**
- **Este aparelho elétrico funciona com temperaturas elevadas que podem provocar queimaduras.**
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças, de pessoas com capacidades psicofísicas e sensoriais reduzidas, ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que sejam atentamente vigiadas e ensinadas por um responsável pela sua segurança.
- Não deslocar o aparelho enquanto ele estiver em funcionamento; deixe-o esfriar, e, em seguida, retire a água.
- Não utilizar o aparelho se:
 - o cabo elétrico estiver com defeito.
 - se houver queda ou apresentar danos visíveis ou anomalias de funcionamento.Nestes casos, para evitar qualquer risco, o aparelho deve ser levado a um posto de assistência técnica autorizado.
- Não deixe o cabo elétrico pendurado e evite que ele toque nas partes quentes da churrasqueira. Nunca desligue o aparelho puxando o cabo elétrico.
- Se desejar utilizar uma extensão, certifique-se de que esteja em bom estado, e que seja, no mínimo, igual ao do cabo elétrico fornecido com o aparelho.
- A fim de evitar riscos de choques elétricos, nunca imergir o cabo elétrico ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- Não posicione o aparelho junto a fontes de calor.
- Mantenha o aparelho longe de produtos inflamáveis ou abaixo do móvel sobre o qual está posicionado.
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Nunca coloque papel, cartão ou plástico debaixo da resistência do aparelho e nunca apoie objetos, como: utensílios, grelhas, etc.
- Dada a diversidade das normas em vigor, se utilizar este aparelho num país diferente daquele em que foi adquirido, solicite uma averiguação junto ao posto de assistência técnica autorizado.
- Para sua segurança pessoal, nunca desmonte o aparelho sozinho; contate sempre um posto de assistência técnica autorizado.
- Este aparelho foi fabricado unicamente para uso doméstico. Qualquer utilização profissional, que não seja adequada ou que não esteja em conformidade com as instruções de utilização, isenta o fabricante de qualquer responsabilidade ou garantia.
- Desligue sempre o aparelho quando não estiver utilizando ou antes de qualquer limpeza.
- Caso o cabo elétrico esteja danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência técnica ou, por uma pessoa com uma qualificação análoga, de forma a prevenir todo e qualquer risco.
- Não utilize carvão ou materiais combustíveis semelhantes.
- Verifique periodicamente o nível de água.
- Não utilizar utensílios cortantes na grelha para não danificar seu revestimento.



- Nunca utilize o aparelho em ambiente externo.
- Nunca utilize o aparelho sem a bandeja coletora de gordura e sem a chapa de teflon.
- O aparelho não deve ser posto a funcionar através de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.
- Os materiais e os objetos destinados ao contato com produtos alimentícios estão em conformidade com as disposições do regulamento Europeu 1935/2004.

CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO

- A** recipiente coletor de gordura
- B** placa teflonada
- C** resistência
- D** interruptor ON / OFF
- E** luz piloto
- F** botão do termostato
- G** alças laterais
- H** bandeja coletora de gordura
- I** grelha

INSTALAÇÃO

- Antes da utilização, certifique-se que o aparelho não tenha sofrido danos durante o transporte.
- Instale o aparelho numa superfície horizontal, fora do alcance das crianças, pois algumas das suas partes atingem temperaturas elevadas durante o uso.
- Antes da utilização, certifique-se que:
 - a voltagem da sua rede corresponde ao valor indicado no aparelho
 - o cabo elétrico possua uma capacidade mínima de 10A
 - a tomada seja compatível; caso contrário, providencie a substituição
 - a tomada está devidamente ligada à terra. O fabricante se exime de toda e qualquer responsabilidade em caso de inobservância destas normas.

UTILIZAÇÃO

- Antes de ligar o aparelho, encha a bandeja coletora de gordura com água (a água deve estar SEMPRE entre o nível MÍN. e MÁX.).
- Introduza o plugue na tomada e coloque o interruptor (D) na posição ON; a luz piloto (E), se acenderá. Regule o termostato (F) para a posição desejada (MÍN. - MÉD. ou MÁX.).
- **Antes da primeira utilização, colocar o aparelho em funcionamento (com água na bandeja coletora de gordura) com o termostato no máximo, pelo menos por 15 minutos para eliminar o odor de novo e um pouco de fumaça devido a presença de substâncias de proteção aplicadas na resistência antes do transporte. Durante esta operação, manter o ambiente arejado.**
- Recomendamos pré aquecer o aparelho cerca de 5 - 10 minutos antes de iniciar o cozimento (somente para cozimento na grelha é que poderá começar com a máquina fria, prolongando ligeiramente os tempos de cozimento).
- Quando tiver de virar ou simplesmente verificar o cozimento da carne, retire cuidadosamente a bandeja coletora de gordura de forma que a água não saia.
- Para desligar o aparelho, coloque o interruptor (D) na posição OFF; retire o plugue da tomada e deixe esfriar antes de eliminar a água.

ATENÇÃO: o aparelho não funciona se a bandeja coletora de gordura não estiver corretamente inserida numa das duas guias. Dentro do aparelho, há um interruptor que detecta a presença ou não da bandeja; desta forma, impede o funcionamento da máquina vazia.

O presente aparelho não deve ser acionado através de um timer externo ou de sistema de controle remoto separadamente.

BOTÃO DO TERMOSTATO (F)

o termostato regulável é dotado de 3 posições: MÍN. - MÉD. - MÁX.

pos. MIN.: recomendada para manter os alimentos quentes depois de cozidos.

pos. MÉD.: recomendado para aqueles alimentos que exigem um cozimento mais lento e longo (ex.: frango).

pos. MÁX.: recomendado para cozimentos em geral, utilizando a grelha ou a placa.

CONSELHOS PARA ÓTIMOS GRELHADOS

- aqueça previamente o grill durante 5 - 10 minutos.
- deixe a carne marinar antes de grelhar para que ela fique mais tenra e saborosa.
- tempere a carne antes de grelhar, adicione o sal no momento de servir.
- vire os alimentos pelo menos uma vez durante a cozimento, a menos que haja alguma indicação em contrário.
- nunca se deve descamar o peixe na grelha.
- quando grelhar peixe - para virá-lo facilmente utilize uma espátula larga e achatada.
- seque bem os alimentos descongelados ou marinados antes de dispô-los sobre a placa.
- utilize apenas utensílios de plástico; o metal pode estragar a superfície anti-aderente da placa.

POSSIBILIDADES DE COZIMENTO

COZIMENTO NA GRELHA (SEM FUMAÇA)

Esta função é ideal para a cozinhar carnes e peixes na grelha, como: espetinhos, hambúrgueres costeletas, frango, dourado, robalo, etc. Insira a grelha, de acordo com o tamanho dos alimentos, na posição inferior ou superior (na maior parte dos casos é preferível usar a alça superior). Dependendo do tipo de alimentos a cozinhar, o termostato pode estar na posição MÉD. ou MÁX. (ver a tabela de cozedura na página seguinte). Lembre-se sempre de colocar água na bandeja coletora de gordura e mantenha-a sempre entre os níveis MÍN. e MÁX.

Os alimentos devem ser virados quando estiverem na metade do cozimento.

COZIMENTO NA PLACA

Esta função é ideal para cozer: legumes, ovos, polenta, queijo, fatias de pão, bifês em geral, etc. A placa também poderá ser utilizada para cozinhar carne e peixe (assim como cozer na grelha); a única diferença é que, neste caso, o contato dos alimentos com a placa provoca fumo. O termostato deve estar sempre na posição MÁX. Mesmo que cozinhe só com a placa, é aconselhável colocar água na bandeja coletora de gordura para evitar superaquecimento do aparelho.

NOTA: o cozimento na placa e na grelha podem, naturalmente, ser realizada simultaneamente (o termostato deverá estar obrigatoriamente na posição MÁX.).

TABELA INDICATIVA DE COZEDURA

ALIMENTOS	TIPO DE COZEDURA	GUIA	TERM.	TEMPO
Bifes a rolês (porco)	GRELHA	SUP.	MÁX	15 min.
hambúrguer	GRELHA	SUP.	MÁX	10 min.
bife de rosbife	PLACA	- - -	MÁX	4 min.
Costela	GRELHA	SUP.	MÁX	20 min.
Espetinhos	GRELHA	SUP.	MÁX	20 min.
frango (aberto ao meio)	GRELHA	INF.	MED	60 min.
lingüiça	GRELHA	SUP.	MÁX	20 min.
salsicha	PLACA	- - -	MÁX	7 min.
posta de peixe	GRELHA	SUP.	MÁX	20 min.
peixe inteiro	GRELHA	SUP.	MÁX	20 min.
Abobrinhas	PLACA	- - -	MÁX	12 min.
beringelas	PLACA	- - -	MÁX	14 min.
polenta	PLACA	- - -	MÁX	16 min.
pão torrado	PLACA	- - -	MÁX	2 min.
ovos	PLACA	- - -	MÁX	3 min.

Os tempos e as quantidades acima são meramente indicativos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de qualquer operação de limpeza, retire o plugue da tomada elétrica e deixe o aparelho esfriar. Nunca mergulhe o aparelho em água, nem o lave sob água corrente. Para limpeza da superfície externa utilize sempre uma esponja úmida. Para retirar a bandeja da guia, puxe-o para fora, tendo o cuidado de não verter a água que se encontra no interior. A grelha, a bandeja coletora de gordura, a placa de teflon e o recipiente coletor de gordura podem ser lavados como louça normal, tanto manual quanto na máquina de lavar louça. Não utilize palha de aço, objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza da placa; poderá danificar o teflon. Para limpar as zonas em aço inox, utilize um detergente específico e uma esponja. Se necessário, o cabo poderá ser limpo com um pano macio.

Nunca mergulhe o cabo elétrico em água ou em outros líquidos.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- **Lea detenidamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.**
- Este aparato se ha proyectado para cocinar alimentos. No debe utilizarlo para otros fines ni modificarlo o alterarlo de ninguna forma.
- Lave con cuidado todos los accesorios antes de la utilización. Lave con cuidado todos los accesorios antes de la utilización.
- Antes de utilizar por primera vez el aparato, saque todos los papeles que contiene: cartones de protección, manuales, bolsas de plástico, etc.
- **Cuando el aparato está funcionando, la temperatura puede llegar a ser muy alta. Utilice guantes si es necesario.**
- **Este aparato eléctrico funciona a temperaturas altas que pueden provocar quemaduras.**
- No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psico-físicas sensoriales disminuidas o con experiencia y conocimientos insuficientes usen el aparato, a no ser que estén vigilados atentamente e instruidos por un responsable en relación a su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No cambie de lugar el aparato cuando está funcionando; deje que se enfríe y vacíe el agua.
- No utilice el aparato si:
 - Su cable de alimentación está defectuoso.
 - Se le ha caído o si presenta desperfectos visibles o anomalías de funcionamiento. En estos casos, para evitar cualquier riesgo, lleve el aparato al centro de asistencia posventa más cercano.
- No deje colgar el cable de alimentación y evite que entre en contacto con las partes calientes de la barbacoa. No desenchufe nunca el aparato tirando del cable de alimentación.
- No desenchufe nunca el aparato tirando del cable de alimentación. Si quiere utilizar un alargador, compruebe que esté en buen estado, con una clavija con puesta a tierra y con un cable conductor de sección como mínimo igual a la del cable de alimentación suministrado con el aparato.
- Para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, no sumerja nunca el cable de alimentación, la clavija de éste o el conjunto del aparato en el agua o en cualquier otro líquido.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor.
- No guarde nunca productos inflamables cerca del aparato o debajo del mueble sobre el que está colocado.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- No ponga nunca papel, cartón o plástico debajo de la resistencia del aparato ni apoye nunca nada encima de éste (utensilios, parrillas, otros objetos).
- Teniendo en consideración la diversidad de las normas en vigor, si utiliza este aparato en un país diferente al país en el que lo compró, hágalo verificar en un centro de asistencia autorizado.
- Para su seguridad personal, no desmonte nunca el aparato a solas; contacte siempre a un centro de asistencia autorizado.
- Este aparato ha sido concebido únicamente para un uso doméstico. Cualquier utilización profesional, no apropiada o no conforme a las instrucciones para el uso no comprometerá la responsabilidad, ni la garantía del fabricante.
- Cuando no lo use y de todas formas antes de limpiarlo, desenchufe siempre el aparato de la corriente.
- Si el cable de alimentación está estropeado tiene que ser sustituido por el fabricante o



por su servicio de asistencia técnica o, en todo caso, por una persona con una cualificación semejante para evitar cualquier riesgo.

- No utilice carbón o materiales combustibles similares.
- Controle periódicamente el nivel del agua.
- No toque la plancha con accesorios cortantes para no estropear su revestimiento.
- No utilice nunca el aparato al aire libre.
- No utilice nunca el aparato sin la bandeja recolectora de grasa y sin la plancha teflonada.
- No haga funcionar el aparato con un timer externo o con un sistema de mando a distancia separado.
- Los materiales y los objetos destinados al contacto con productos alimentarios cumplen las indicaciones del Reglamento Europeo 1935/2004.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN

- A** cajón recolector de grasa
- B** plancha teflonada
- C** resistencia
- D** Interruptor de ON/OFF
- E** piloto luminoso
- F** mando termostato
- G** guías laterales
- H** bandeja recolectora de grasa
- I** parrilla

INSTALACIÓN

- Antes de la utilización, controle que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte. Instale el aparato sobre una superficie horizontal, fuera del alcance de los niños ya que algunas partes del aparato alcanzan temperaturas altas durante el uso.
- Antes de enchufar el aparato a la corriente, compruebe que:
 - el voltaje de su red corresponda al valor indicado en la placa de las características
 - el enchufe de corriente tenga una capacidad mínima de 10A
 - el enchufe sea adecuado para la clavija; de no ser así, hágalo sustituir
 - el enchufe esté conectado a una puesta a tierra eficaz. El fabricante declina cualquier responsabilidad si se incumple esta norma.

UTILIZACIÓN

- Antes de encender el aparato, llene la bandeja recolectora de grasa con agua (el agua debe estar siempre entre los niveles MIN. y MAX.)
- Enchufe el aparato a la corriente y ponga el interruptor (D) en la posición ON; el piloto luminoso (E) se enciende. Regule el termostato (F) en la posición elegida (MIN - MED o MAX).
- **Antes de la primera utilización, haga funcionar el aparato vacío (con agua en la bandeja recolectora de grasa) con el termostato al máximo, durante 15 minutos por lo menos para eliminar el olor a nuevo y el humo debido a la presencia de sustancias protectoras aplicadas a la resistencia antes del transporte. Durante esta operación ventile la habitación.**
- Le aconsejamos precalentar el aparato durante 5-10 minutos aproximadamente antes de empezar a cocinar (no necesita calentar el aparato solamente cuando cocine a la parrilla, deberá aumentar ligeramente los tiempos de cocción).

- Para girar o simplemente controlar la cocción de la carne, extraiga la bandeja recolectora de grasa con cuidado para no derramar el agua.
- Para apagar el aparato, sitúe el interruptor (D) en la posición OFF; desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe todo antes de vaciar el agua.

ATENCIÓN: el aparato no funciona sin la bandeja recolectora de grasa colocada correctamente en una de las dos guías. De hecho, dentro del aparato hay un interruptor que detecta la presencia o la ausencia de la bandeja para que el aparato no pueda funcionar en vacío.

Este aparato no debe accionarse mediante un timer externo o con un sistema de mando a distancia separado.

MANDO TERMOSTATO (F)

el termostato regulable tiene 3 posiciones: MIN – MED- MAX.

Pos. MIN: aconsejada para mantener los alimentos calientes cuando están cocinados.

Pos. MED: aconsejada para los alimentos que requieren una cocción lenta y larga (por ej. gallo).

Pos. MAX: aconsejada para todas las cocciones en general tanto a la parrilla como a la plancha.

CONSEJOS PARA UNA ÓPTIMA COCCIÓN CON GRILL

- Precaliente el grill durante 5-10 minutos.
- Adobe la carne antes de cocinarla para que esté más tierna y sabrosa.
- Aromatice la carne antes de cocinarla y sálea al momento de servirla.
- Durante la cocción dé al menos una vuelta a los alimentos, si no se especifica diversamente.
- No escame el pescado para este tipo de cocción.
- Para girar el pescado fácilmente, use una espátula ancha y plana.
- Seque correctamente los alimentos descongelados o adobados antes de colocarlos sobre la plancha.
- Use solamente enseres de plástico, el metal puede estropear la plancha.

COCCIONES POSIBLES

ASADO A LA PARRILLA (SIN HUMO)

Esta función es ideal para asar carne y pescado a la parrilla: pinchos morunos, hamburguesas, chuletas, gallo, dorada, lubina, etc. Coloque la parrilla, en función del tamaño de los alimentos, en la posición inferior o superior (en la mayoría de los casos es mejor usar la guía superior). Dependiendo del tipo de alimento cocinado, puede situar el termostato en la posición MED. o MAX. (consulte la tabla de cocción de la página siguiente). No se olvide de echar siempre agua en la bandeja recolectora de grasa y mantener su nivel siempre entre MIN. y MAX. Dé la vuelta a los alimentos en mitad de la cocción aproximadamente.

ASADO A LA PLANCHA

Esta función es ideal para asar verduras, huevos, polenta, queso, rebanadas de pan, bistec en general, etc. Puede utilizar la plancha también para cocinar la carne y el pescado (como a la parrilla) pero en este caso el contacto del alimento con la plancha provocará humo. El termostato debe siempre estar en la posición MAX. Aunque cocine solamente con la plancha, le aconsejamos echar agua en la bandeja recolectora de grasa para evitar que el aparato se recaliente.

NOTA: naturalmente puede asar a la plancha y a la parrilla al mismo tiempo (el termostato deberá estar rigurosamente en la posición MAX).

TABLA INDICATIVA DE COCCIÓN

Alimento	TIPO DE ASADO	GUÍA	TERM.	TIEMPO
Chuletas de cerdo	A LA PARRILLA	SUP.	MAX	15 min.
Hamburguesa	A LA PARRILLA	SUP.	MAX	10 min.
Bistec de roastbeef	A LA PLANCHA	- - -	MAX	4 min.
Costillas	A LA PARRILLA	SUP.	MAX	20 min.
Pinchos morunos	A LA PARRILLA	SUP.	MAX	20 min.
Pollo (la mitad)	A LA PARRILLA	INF.	MED	60 min.
Salchicha	A LA PARRILLA	SUP.	MAX	20 min.
Würstel	A LA PLANCHA	- - -	MAX	7 min.
Rodaja de pescado	A LA PARRILLA	SUP.	MAX	20 min.
Pescado entero	A LA PARRILLA	SUP.	MAX	20 min.
Calabacines	A LA PLANCHA	- - -	MAX	12 min.
Berenjenas	A LA PLANCHA	- - -	MAX	14 min.
Polenta	A LA PLANCHA	- - -	MAX	16 min.
Pan tostado	A LA PLANCHA	- - -	MAX	2 min.
Huevos	A LA PLANCHA	- - -	MAX	3 min.

Los tiempos y las cantidades anteriormente indicados son puramente indicativos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desenchufe el aparato de la corriente y déjelo enfriar. No sumerja nunca el aparato en el agua, no lo lave bajo un chorro de agua. Utilice siempre una esponja húmeda para limpiar la superficie externa.

Para sacar la bandeja de la guía, tire de ésta hacia fuera y tenga cuidado de no derramar el agua que contiene.

Parrilla, bandeja recolectora de grasa, plancha teflonada y cajón recolector de grasa, se lavan como la loza normal a mano y en el lavavajillas.

Tenga cuidado de no usar estropajos metálicos, objetos puntiagudos o cortantes para limpiar la plancha, podría estropear el teflón.

Use un detergente específico y una esponja abrasiva para limpiar las partes de acero.

Si es necesario, limpie el cable con un paño suave.

No sumerja nunca el cable en agua o en otros líquidos.

IMPORTANT WARNINGS

- **Read all the instructions carefully before using the appliance.**
- This appliance has been designed to cook food. It must never be used for other purposes, modified or tampered with in any way.
- Wash all accessories before use.
- Before using the appliance for the first time, remove any paper and other material inside the oven such as protective cardboard, booklets, plastic bags, etc.
- **When the appliance is in operation, accessible surfaces may become very hot.**



Use oven gloves when necessary.

- **This electrical appliance operates at high temperatures which could cause burns.**
- Do not allow the appliance to be used by persons (including children) with psychological, physical or sensory impairments or with inadequate experience or knowledge, unless closely supervised and instructed by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Do not move the appliance while in use. Allow it to cool down then empty of water.
- Do not use the appliance if:
 - the power cable is faulty
 - the appliance has been dropped, is visibly damaged or malfunctions. Should this occur, to avoid all risk take the appliance to your nearest authorised service centre.
- Do not let the power cable dangle or touch hot parts of the barbecue. Never unplug the appliance by pulling on the power cable.
- If you intend to use an extension, make sure it is in good condition, that the plug is earthed and that the cross section of the wires is at least equal to that of the power cable provided with the appliance.
- To avoid all risk of electric shock, never immerse the power cable, plug or appliance itself in water.
- Never position the appliance near heat sources.
- Do not leave inflammable products near the appliance or under the work surface where it is located.
- Do not use the appliance as a heat source.
- Never place paper, cardboard or plastic under the element and never rest anything on top of the appliance (utensils, wire racks, other objects).
- Given differences in legislation, if the appliance is used in a country other than that where it was bought, have it checked by an authorised service centre.
- For your personal safety, never take the appliance to pieces on your own. Always contact an authorised service centre.
- This appliance is designed for domestic use only. Professional or inappropriate use, or use not complying to the instructions absolves the manufacturer from all liability and invalidates the guarantee.
- When not in use and before cleaning, always unplug the appliance.
- To avoid electric shock, if the power cable is damaged, have it replaced immediately by the manufacturer, an authorised technical assistance centre, or a suitably qualified service engineer.
- Do not use charcoal or similar fuels with this appliance.
- Check the water level regularly.
- Never touch the plate with sharp utensils to avoid damaging the coating.
- Never use the appliance outdoors.

- Never use the appliance without the drip tray and Teflon coated plate.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC directive 1935/2004.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION

- A drip tray
- B Teflon coated plate
- C heating element
- D ON/OFF switch
- E indicator light
- F thermostat knob
- G side guides
- H drip pan
- I grill rack

INSTALLATION

- before use, make sure the appliance has not been damaged during transport.
- install the appliance on a horizontal surface out of reach of children as certain parts of the grill become extremely hot during use.
- before plugging into the mains, make sure that:
 - the mains voltage corresponds to the value indicated on the rating plate on the bottom
 - the mains socket has a minimum rating of 10A
 - the plug is suitable for the socket. If this is not the case, have the plug replaced.
 - the plug is efficiently earthed. The manufacturer declines all liability in the event that this important accident-prevention rule is not respected.

USE

- before turning the appliance on fill the drip pan with water (the water must ALWAYS be between the MIN and MAX level).
- Plug into the mains socket and set the switch (D) to the ON position. The light (E) comes on. Adjust the thermostat (F) to the required position (MIN - MED or MAX).
- **before using for the first time, operate the appliance empty (with water in the drip pan) with the thermostat at maximum for at least 15 minutes to eliminate the "new" smell and any smoke caused by the presence of protective substances applied to the element before transport. During this operation, ventilate the room.**
- you are recommended to preheat the appliance for about 5-10 minutes before starting to cook (start with the appliance cold only when grilling and extend the cooking times slightly).
- when you need to turn or check the meat, remove the drip pan carefully to avoid spilling the water.
- to turn the appliance off, set the switch (D) to the OFF position. Unplug from the mains and leave to cool down before emptying the water.

IMPORTANT: the appliance will not work if the drip pan is not inserted correctly in one of the two guides. There is a switch in the appliance which detects the presence of the pan in order to prevent it from operating empty.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

THERMOSTAT KNOB (F)

the adjustable thermostat can be set to three positions: MIN - MED - MAX.

MIN: recommended for keeping cooked food warm.

MED: recommended for food which requires long slow cooking (e.g. chicken).

MAX: recommended for all types of cooking using the grill or plate.

TIPS FOR OPTIMUM GRILLING

- preheat the grill for 5-10 minutes.
- marinade the meat before grilling to make it more tender and tastier.
- flavour the meat before cooking, add salt when you serve.
- turn the food over at least once during cooking unless otherwise specified.
- never descale fish to be grilled.
- when you grill fish, use a large flat spatula to turn it over.
- dry defrosted or marinated food well before placing on the plate.
- use plastic implements only. Metal could damage the non-stick surface of your plate.

TYPES OF COOKING

USING THE GRILL (SMOKELESS)

This is ideal for cooking grilled meat and fish such as kebabs, hamburgers, cutlets, chicken, gillthead, bass, etc. According to the size of the food, place the grill in the top or bottom position (in most cases, it is best to use the top guide). Depending on the type of food to be cooked, the thermostat can be set on MED or MAX (see cooking table below). Always remember to put water in the drip pan and keep the level between MIN and MAX. Turn the food over halfway through the cooking time.

USING THE PLATE

This function is ideal for cooking vegetables, eggs, polenta, cheese, slices of bread, steaks, etc. The plate can also be used to cook meat and fish (as for grilling) with the difference that in this case, contact between the food and the plate will cause smoke. The thermostat must always be in the MAX. position. Even when cooking with the plate alone, you are recommended to place water in the drip pan to avoid the appliance overheating.

IMPORTANT: the plate and grill can both be used at the same time (the thermostat must be in the MAX. position).

INDICATIVE COOKING TABLE

FOOD	TYPE OF COOKING	GUIDE	THERM.	TIME
pork cutlets	GRILL	TOP	MAX	15 min.
hamburgers	GRILL	TOP	MAX	10 min.
beef steak	PLATE	- - -	MAX	4 min.
spare ribs	GRILL	TOP	MAX	20 min.
kebabs	GRILL	TOP	MAX	20 min.
half chicken	GRILL	BOTTOM	MED	60 min.
sausage	GRILL	TOP	MAX	20 min.
frankfurters	PLATE	- - -	MAX	7 min.
slice of salmon	GRILL	TOP	MAX	20 min.
whole fish	GRILL	TOP	MAX	20 min.
courgettes	PLATE	- - -	MAX	12 min.
aubergines	PLATE	- - -	MAX	14 min.
polenta	PLATE	- - -	MAX	16 min.
toasted bread	PLATE	- - -	MAX	2 min.
eggs	PLATE	- - -	MAX	3 min.

The times and quantities indicated above are indicative only.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning the appliance, always unplug from the mains socket and allow to cool. Never immerse the appliance in water, never wash under running water. Clean outside surfaces with a wet sponge only. To remove the pan from the guide, pull it out taking care not to spill the water. The grill, drip pan, Teflon-coated plate and drip tray can be washed normally, either by hand or in a dishwasher. Never use abrasive pads or pointed or sharp objects to clean the plate as this could damage the Teflon. To clean steel elements, use a special detergent and abrasive pad. If necessary, clean the cable with a soft cloth. Never immerse the cable in water or other liquids.



DE'LONGHI BRASIL

Rua Alexandre Dumas Nº 1658

Cep 04717-004

São Paulo -S.P.

Brasil

Sac 11.51886650 - Fax 5188 6646