

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- **Para evitar erros e obter os melhores resultados, leia atentamente as advertências antes de utilizar o grelhador.**
- Este aparelho é adequado para a cozedura de alimentos. Não deve ser, por isso, utilizado para outros fins nem modificado ou adulterado de nenhum modo.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não está em contacto com as partes quentes do aparelho quando este estiver em funcionamento.
- Antes da utilização, lave cuidadosamente as 2 placas anti-aderentes.
- Monte as placas só quando elas estiverem completamente secas
- Não permita o uso do aparelho a pessoas (incluindo crianças) 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. Vigie as crianças, certificando-se de que elas não brincam com o aparelho.
- Retire a ficha da tomada de alimentação:
 - antes de arrumar o aparelho ou de retirar as placas de cozedura
 - antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção
 - logo após a utilização
- Utilize apenas extensões que estejam em conformidade com as normas de segurança vigentes
- Não utilize o aparelho num ambiente externo. O cabo de alimentação deste aparelho não deve ser substituído pelo utilizador, dado que a sua substituição requer a utilização de ferramentas especiais. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, de modo a evitar qualquer risco.
- Nunca retire a ficha da tomada de alimentação puxando pelo cabo.
- Nunca utilize o aparelho sem as placas de cozedura.
- Nunca utilize o aparelho sem o tabuleiro de recolha de gordura L.
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Arrume o aparelho só quando ele tiver arrefecido completamente.
- Não toque nas placas com utensílios cortantes para não danificar o revestimento.
- Atenção: quando o aparelho está em funcionamento, a temperatura das superfícies externas pode ser muito elevada.
- O aparelho não deve ser posto a funcionar através de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.

Estes aparelhos estão em conformidade com a norma EN 55014 relativa à supressão das interferências radioelétricas.

Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as disposições do Regulamento Europeu 1935/2004.

ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.



No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos. Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor do lixo com uma cruz por cima.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor do lixo com uma cruz por cima.

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Mod. CG400)

- | | |
|-------------------------------|---|
| A Pega isolante | F Placa superior anti-aderente, amovível |
| B Indicador luminoso | G Ganchos de remoção das placas |
| C Termóstato regulável | H Base |
| D Visor | I Placa inferior anti-aderente, amovível |
| E Ganchos de fecho | L Tabuleiro de recolha de gordura |

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Mod. CG600-CG660)

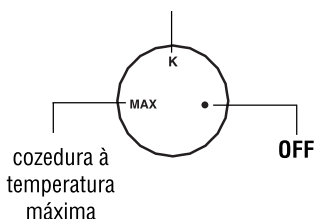
- A** Pega isolante
- B1** Indicador da função seleccionada para a placa superior
- C1** Indicador luminoso de acendimento da placa superior
- D1** Termóstato regulável para a placa superior
- B2** Indicador da função seleccionada para a placa inferior
- C2** Indicador luminoso de acendimento da placa inferior
- D2** Termóstato regulável para a placa inferior
- E** Ganchos de fecho
- F** Placa superior anti-aderente, amovível e (apenas mod. CG660) reversível
- G** Ganchos de remoção das placas
- H** Base
- I** Placa inferior anti-aderente, amovível e (apenas mod. CG660) reversível
- L** Tabuleiro de recolha de gordura

DESCRIÇÃO DOS TERMÓSTATOS (D1 Mod. CG600 - D2 Mod.CG660)

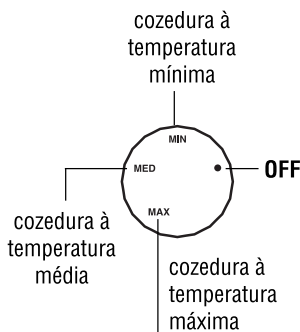
D1 - TERMÓSTATO DA PLACA SUPERIOR

K = Keep Warm (manter quente)

a utilizar apenas com o aparelho na pos. 3, pousando os alimentos sobre a placa superior



D2 - TERMÓSTATO DA PLACA INFERIOR



INSTALAÇÃO

- Antes da utilização, certifique-se de que o aparelho não sofreu danos durante o transporte.
- Instale o aparelho numa superfície horizontal e fora do alcance das crianças, dado que algumas partes do mesmo atingem temperaturas elevadas durante a utilização.
- Antes de introduzir a ficha na tomada de alimentação, certifique-se de que:
 - a voltagem da sua rede corresponde ao valor em V indicado na chapa de características aplicada sob o aparelho;
 - a tomada de alimentação possui uma capacidade mínima de 10A;
 - a tomada é compatível com a ficha. Caso contrário, proceda à sua substituição;
 - **a tomada está devidamente ligada à terra.** O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade caso esta norma não seja respeitada.
- Para eliminar o cheiro a novo quando utilizar o aparelho pela primeira vez, faça-o funcionar aberto, na posição “churrasco” (consulte a pág. 3, pos. 3), sem alimentos durante pelo menos 5 minutos. Areje a divisão durante esta operação.

POSIÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO APARELHO

O seu aparelho está preparado para a utilização numa das 3 posições seguintes:

EM CONTACTO

Ideal para carnes em geral, legumes, polenta, sanduíches (**pos. 1** na pág. 3).

PARA GRATINAR

Ideal para peixe e pizza (**pos. 2** na pág. 3). Para atingir esta posição, **levante**, com uma mão, a parte superior do aparelho e rode para si próprio. Com a outra mão, mantenha o aparelho firme, segurando nele pela pega do tabuleiro de escoamento da gordura.

GRILL – CHURRASCO

Esta posição pode ser utilizada para todas as cozeduras, excepto para pizzas (**pos. 3** na pág. 3). Para colocar o aparelho nesta posição, abra totalmente o grelhador.

UTILIZAÇÃO (MOD. CG400)

- Insira a ficha e regule o termóstato (**C**) para a posição desejada (MIN/MED/MAX); o indicador luminoso (**B**) acende-se. Aqueça previamente o aparelho com as placas fechadas.
- Quando o aparelho tiver atingido a temperatura desejada, o indicador luminoso apaga-se.
- Disponha os alimentos a grelhar sobre as placas
- Coloque o aparelho numa das três posições disponíveis: 1, 2, 3.
- Para desligar o aparelho, rode o botão do termóstato até ao fim, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- No fim da cozedura, retire a ficha e deixe arrefecer o aparelho.

Não toque nas placas com utensílios cortantes para não danificar o revestimento.

UTILIZAÇÃO (MOD. CG600/660)

- Certifique-se de que a gaveta de recolha da gordura está correctamente posicionada.
- Insira a ficha e regule os dois termóstatos (placa inferior e placa superior) para a posição desejada consoante os alimentos a grelhar (consulte a tabela indicativa). Os modos de pré-aquecimento do aparelho variam conforme a posição das placas para a cozedura: Pos.1/2: aqueça previamente as placas na posição fechada até à intervenção dos termóstatos; Pos.3: aqueça previamente as placas na posição aberta até à intervenção de cada um dos dois termóstatos. Quando se utiliza o aparelho na Pos.1, é aconselhável regular

ambos os termóstatos para a posição Max a fim de obter uma cozedura homogénea;

- Quando cada uma das duas placas tiver atingido a temperatura desejada, o indicador luminoso correspondente apaga-se;
- Disponha os alimentos a grelhar sobre as placas
- Para desligar o aparelho, rode os dois botões dos termóstatos até atingir a posição OFF;
- No fim da cozedura, retire a ficha e deixe arrefecer o aparelho.
- Para manter quentes os alimentos já grelhados (com o aparelho na pos. 3), coloque o termóstato da placa superior na posição “K” e pouse os alimentos sobre a placa superior.

CONSELHOS PARA A COZEDURA

- Apenas no mod. CG660, as placas do aparelho possuem um lado liso para preparar ovos, toucinho e tostase um lado estriado para grelhar. É possível, assim, escolher o lado mais adequado à cozedura, desencaixando simplesmente as placas e reencaixando-as no lado desejado prestando, no entanto, atenção para que as guias destinadas ao escoamento da gordura fiquem viradas para dentro (fig. 1).
- Seque os alimentos descongelados ou marinados antes de os dispor sobre as placas
- Tempere a carne antes da cozedura, adicione sal no momento de servir
- Quando utilizar a posição “em contacto”, convém que os pedaços a grelhar sejam da mesma espessura para obter uma cozedura mais

- uniforme.
- Quando grelhar peixe, é indispensável untar a placa de apoio (I).
- Apresentamos de seguida alguns exemplos de utilização do seu grelhador. Lembre-se que os tempos referidos na tabela são meramente indicativos. Podem variar com base nas

características dos alimentos (temperatura inicial, conteúdo de água) e consoante o gosto pessoal.

LIMPEZA

- **Retire a ficha da tomada de alimentação e deixe arrefecer o aparelho antes de efectuar qualquer operação de limpeza.**
- A limpeza no fim de cada cozedura evita a emissão de fumos e odores indesejados nas cozeduras seguintes.
- As 2 placas podem ser desmontadas através dos ganchos próprios () e tanto podem ser lavadas em água quente como na máquina de lavar loiça.
- Deixe as placas de molho em água quente durante alguns minutos para

amolecer quaisquer resíduos sólidos que tenham ficado da cozedura.

- Não utilize utensílios ou detergentes abrasivos que possam danificar ou arranhar o revestimento especial antiaderente.
- Monte novamente as placas limpas e perfeitamente secas, certificando-se de que as encaixa devidamente.
- Para esvaziar ou limpar o tabuleiro de recolha de gordura, retire-o puxando a pega para fora. Para o reinserir execute a operação inversa, premindo-o até ao fim.

ALIMENTOS (Qt.)	POS. TER-MOST.	POS. GRELHAS	TEMPO	NOTAS E CONSELHOS
Costeletas (1)	max	1	6'-8'	As costeletas devem ser, de preferência, de espessura idêntica
Hambúrguer (2)	max	1	3'-5'	Não abra a placa antes de 2'-3', senão os alimentos quebram
Rosbife (1)	med	1	2'-3'	Tempos para uma cozedura mal passada
Entrecosto (3)	max	1	15'-18'	Vire o entrecosto ao fim de 10'
Espetadas (3)	max	1	8'-10'	Vire ao fim de 4'-5'
Frango (1kg)	med	1	75'-80'	Aberto ao meio, nunca virado
Salsichas (3)	max	1	3'-5'	Corte ao meio
Salsichas frescas (2)	max	1	4'-6'	Corte ao meio
Filetes peixe	med	2	16'-20'	Unte a placa e vire a meio da cozedura
Verduras	med	1	6'-8'	Corte uniformemente
Polenta (às fatias)	med	1	20'-25'	Corte de modo a obter uma espessura de 1,5 cm. Não abra a placa antes de 15'.
Pães recheados	med	1	3'-9'	Utilize pão mole
Tostas	med	1	2'-3'	Coloque apenas metade da fatia de queijo em cada parte
Pizza	med	2	40'-45'	Depois de remover a placa inferior, coloque a massa para pizza e, de seguida, coloque novamente a placa e recheie a gosto