

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Advertências de segurança



Perigo!

A inobservância pode ser causa de lesões, por choques elétricos, com risco de vida.

- Antes de ligar o aparelho à tomada de alimentação, certifique-se de que:
 - A tensão da rede indicada na chapa de características do aparelho corresponde à da sua instalação elétrica;
 - A tomada de alimentação tem uma capacidade de 16A e dispõe de fio terra. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade caso esta norma de prevenção contra acidentes não seja respeitada.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com partes do aparelho que aquecem durante a utilização. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, de forma a prevenir todo e qualquer risco.
- Antes de arrumar o aparelho ou de remover as placas de cozedura, e antes de qualquer operação de limpeza e manutenção, desligue o aparelho colocando o interruptor no "0" e retire a ficha da tomada de alimentação.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- O aparelho não deve ser posto a funcionar através de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância.
- Utilize apenas extensões que estejam em conformidade com as normas de segurança vigentes.
- Nunca retire a ficha da tomada de alimentação puxando pelo cabo.
- Nunca utilize o aparelho numa posição semiaberta.
- Antes de introduzir a ficha na tomada de alimentação, certifique-se de que o interruptor está na posição "0".



Atenção!

A inobservância pode ser ou é causa de lesões ou danos no aparelho.

- 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.

- Este aparelho destina-se apenas a um uso doméstico.

Não está prevista a sua utilização em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, motéis e outras estruturas de alojamento, quartos para alugar.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, desde que sejam atentamente vigiadas e ensinadas a utilizarem o aparelho de forma segura e consciente dos perigos associados ao uso. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As operações de limpeza e manutenção que cabem ao utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam vigiadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças e não o deixe a trabalhar sem vigilância.
- Nunca utilize o aparelho sem as respetivas placas de cozedura.
- Arrume o aparelho só quando ele tiver arrefecido completamente.
- Não desloque o aparelho quando este estiver em funcionamento.



Perigo de queimaduras!

Em caso de inobservância, possíveis abrasões ou queimaduras.

- Quando o aparelho está a funcionar, a temperatura da superfície externa pode ficar muito alta. Utilize sempre a pega (2) ou luvas, se necessário.

- Retire ou mude as placas de cozedura quando o aparelho tiver arrefecido.

i **Nota:**

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.

- Não cozinhe alimentos embrulhados em películas de plástico, de alumínio ou em sacos de polietileno para evitar o risco de incêndio.



Este documento está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 sobre os materiais e os objetos destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares.

Eliminação do aparelho



Não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos; deposite-o num centro de recolha selectiva oficial.

DESCRIÇÃO

- 1. Base e tampa:** estrutura sólida em aço inox com tampa de autorregulação.
- 2. Pega:** pega robusta em metal fundido para regular a tampa consoante a espessura dos alimentos.
- 3. Placas amovíveis:** antiaderentes e laváveis na máquina de lavar loiça, fáceis de limpar.
 - a. Placas Grill:** Perfeitas para grelhar bifes, hambúrgueres, frango e legumes.
 - b. Placas lisas:** para preparar impecavelmente crepes, ovos, bacon e crustáceos (apenas em alguns modelos).
- 4. Seletor de funções:** grelhador de placas, grill-barbecue.
- 5. Botão do termostato do grelhador de placas:** regula a temperatura de 80 a 230 graus.
- 6. Botão do termostato da placa:** regula a temperatura, da posição 1 à posição 5.
- 7. Luz piloto de aparelho ligado.**
- 8. Luz piloto de grelhador de placas pronto a usar.**
- 9. Luz piloto pronta a usar.**
- 10. Recipientes de recolha de gordura:** recolhem a gordura e lavam-se na máquina de lavar loiça.
- 11. Utensílio de limpeza:** ajuda a limpar as placas após a utilização.
- 12. Botões de desbloqueio da placa:** prima para desbloquear e remover a placa.
- 13. Alavanca de desbloqueio da dobradiça:** permite abrir completamente a tampa para cozinhar na posição plana.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Na primeira utilização

Retire todo o material da embalagem e as etiquetas promocionais da placa. Antes de deitar fora o material da embalagem, certifique-se de que retirou todas as partes do novo aparelho.

Recomendamos que conserve a caixa e o material da embalagem para as utilizações seguintes.



Nota: os recipientes de recolha de gordura estão do lado de fora da parte de poliestireno da esquerda

Antes da utilização, elimine os resíduos de pó do transporte limpando a base, a tampa e os botões de controlo com um pano húmido. Limpe cuidadosamente as placas de cozedura, os recipientes de recolha de gordura e o utensílio de limpeza. As placas, os recipientes de recolha de gordura e a espátula podem ser lavados na máquina de lavar loiça.



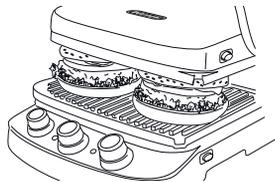
Nota: Da primeira vez que usar o aparelho, pode gerar-se um ligeiro odor e um pouco de fumo. É um facto normal e comum a todos os aparelhos com superfícies antiaderentes. O aparelho está equipado com um utensílio preto para a limpeza, que pode ser utilizado para limpar as placas após o uso, depois de o aparelho arrefecer completamente (são precisos pelo menos 30 minutos). Se utilizar o utensílio durante um longo período sobre as placas ainda quentes, corre o risco de derreter o plástico que o compõe.

Grelhador de placas (utilizar a placa de grelha)

O grelhador de placas é ideal para cozinhar hambúrgueres, carne desossada e em fatias finas, legumes e sandes.

A função de “contacto” é perfeita para preparar os alimentos em pouco tempo ou de forma salutar.

Utilizando o grelhador de placas, os alimentos cozem rapidamente, precisamente porque estão em contacto com as placas de ambos os lados em simultâneo (ver a figura).



As estrias da placa e a abertura no canto permitem o escoamento e a recolha da gordura dos alimentos.

Quando se utiliza o aparelho na posição de “contacto”, recomenda-se o uso das placas estriadas.

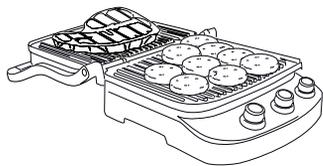
Posse a tampa uniformemente sobre a parte superior dos

alimentos, até obter a cozedura desejada.

O aparelho é dotado de uma pega especial e de uma dobradiça que permitem regular a tampa consoante a espessura dos alimentos. Podem-se preparar com resultados igualmente perfeitos batatas às rodelas finas e bifés de vaca muito grossos. Se desejar preparar várias coisas em simultâneo com o grelhador de placas, convém que os vários alimentos tenham a mesma espessura de modo a permitir o fecho uniforme da tampa.

Modo barbecue com placa para grelha (utilizar a placa de grelha)

O aparelho pode ser utilizado como grill/barbecue para preparar hambúrgues, bifés, frango (desaconselha-se a carne de aves com osso, pois não coze uniformemente) e peixe. O modo grill/barbecue é o modo mais versátil para utilizar o aparelho. As placas encontram-se na posição aberta ficando, assim, disponível uma dupla superfície de cozedura (ver a figura).

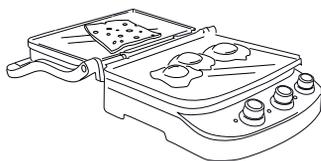


Podem-se preparar diversos alimentos em placas separadas sem misturar os sabores, ou cozinhar uma maior quantidade do mesmo alimento. A posição grill/barbecue permite grelhar diversas peças de carne de várias espessuras, cada uma com o grau de cozedura que se preferir. Na posição “grill/barbecue” o aparelho tem a tampa completamente aberta, de modo a criar uma superfície de cozedura dupla e plana.

Nesta posição, é necessário virar os alimentos durante a cozedura. Para utilizar o aparelho na posição grill/barbecue é necessário inserir as placas estriadas.

Modo barbecue com placa lisa (apenas em alguns modelos)

O aparelho também pode ser utilizado como placa lisa para preparar crepes, ovos, queijos, omeletes e enchidos para o pequeno-almoço (ver a figura).



A ampla superfície de cozedura permite preparar simultaneamente diversos alimentos ou uma maior quantidade do mesmo alimento.

Quando se utiliza o aparelho como placa lisa, a tampa deve ser completamente aberta de modo a criar uma dupla superfície de cozedura plana.

Nesta posição, é necessário virar os alimentos durante a cozedura. Quando escolher esta função, utilize as placas lisas.

UTILIZAÇÃO

Uma vez preparado corretamente o aparelho, e quando estiver pronto para cozinhar, rode o seletor para a esquerda para escolher a função barbecue com placa lisa ou placa com grelha ou, então, para a direita para escolher a função de grelhador de placas. Uma vez rodado o seletor para uma das duas posições, acende-se uma luz piloto vermelha que indica que o aparelho está ligado. Se desejar utilizar o aparelho como grelhador de placas, rode o botão do termostato para a grelha para a temperatura desejada. É possível programar temperaturas de 80°C a 230°C.

Se desejar utilizar o aparelho como barbecue com placa lisa, rode o botão do termostato para a placa lisa para a temperatura desejada.

É possível escolher da pos.1 à pos. 5.

Consoante a temperatura selecionada, podem ser necessários até 8 minutos para que o aparelho aqueça.

Quando o termostato atinge a temperatura desejada, acende-se uma luz piloto verde que indica que o aparelho está pronto a usar. É normal que, durante a utilização, a luz piloto continue a acender-se e a apagar-se, assinalando que o termostato está a regular a temperatura. Os botões do termostato servem para regular a temperatura da superfície de cozedura.

É possível variar a regulação da temperatura a qualquer momento durante a cozedura, em função do tipo de alimentos em preparação. Durante a cozedura, preste sempre a máxima atenção. Para abrir o aparelho, pegue na parte de plástico preto da pega, que se mantém fria.

Pelo contrário, as partes de alumínio fundido ficam muito quentes; evite tocar nelas durante ou logo após a cozedura. Se necessário, regule a posição da tampa durante a cozedura; utilize sempre uma luva de forno para evitar queimaduras.

O alojamento da placa inferior é de plástico e, embora possa ficar muito quente, não há risco de queimaduras.

Antes de realizar qualquer operação no aparelho, deixe-o arrefecer (durante pelo menos 30 minutos).

POSIÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Pouse o aparelho numa superfície plana e limpa, onde pretenda cozinhar.

O aparelho pode assumir uma das três posições seguintes:

- **Posição fechada** - A placa superior/tampa pousa sobre a placa inferior/base. É a posição inicial e de cozedura quando se utiliza o aparelho como grelhador de placas. A tampa adapta-se automaticamente à espessura dos alimentos colocados na placa.

- **Posição aberta** - A placa superior/tampa está aberta e encontra-se a 100° relativamente à base.

A tampa deve ser aberta nesta posição antes de utilizar o aparelho como grelhador de placas. Para regular a tampa para esta posição, basta levantá-la com a pega até sentir um estalido. A tampa fica na posição aberta até se baixar a pega. A tampa fica, então, desbloqueada e baixa até cobrir os alimentos a preparar. Deste modo, os alimentos são cozidos uniformemente de ambos os lados. Quando se levanta a pega, uma vez terminada a cozedura, a tampa fica na posição paralela à base. Para a voltar a pôr na posição vertical, é necessário fechar o aparelho, depois de removidos os alimentos, e reabrir-lo.

- **Posição plana (completamente aberta)** - A placa superior/tampa está ao mesmo nível da placa inferior/base.

A placa inferior e a superior estão ao mesmo nível, formando uma ampla superfície de cozedura. Nesta posição, o aparelho pode ser utilizado no modo barbecue com placa estriada ou com placa lisa.

Para regular o aparelho para esta posição é, antes de mais, preciso identificar a alavanca de desbloqueio da dobradiça, situada à direita. Segure na pega com a mão esquerda e, com a direita, faça deslizar para si mesmo a alavanca de desbloqueio. Empurre a pega para trás até virar completamente a tampa sobre a superfície de trabalho.

O aparelho ficará na posição até se voltar a fechar a tampa.

Se o aparelho estiver na posição aberta e se desejar colocá-lo na posição fechada, puxe delicadamente a pega para si mesmo até deslocar completamente a tampa para a posição fechada. Se levantar ligeiramente a pega antes de puxar a alavanca de desbloqueio, aliviará a pressão sobre a dobradiça e a operação de abertura será mais fácil.

Introdução das placas de cozedura

Coloque o aparelho na posição plana (ver acima), com os

botões de controlo de frente para si. Insira uma placa de cada vez. Cada placa só pode ser inserida no alojamento superior ou inferior e em cada uma está indicada a palavra "UPPER" (superior) ou "LOWER" (inferior). Levante a placa inferior com o recorte da resistência virado para baixo.

Olhando para a grelha, a abertura para o escoamento da gordura deve estar no canto da frente, do lado esquerdo. Identifique os suportes metálicos no centro do alojamento. Incline o lado traseiro da placa e alinhe o recorte situado na traseira da placa com os suportes metálicos. Faça deslizar a placa sobre os suportes e empurre para baixo o lado frontal da placa, que encaixará na posição.

Rode o aparelho e insira também a placa superior, realizando as mesmas operações.

Para remover as placas

Coloque o aparelho numa posição plana (ver acima) Identifique de um lado os botões de desbloqueio das placas. Premindo firmemente o botão, a placa solta-se da base. Pegue na placa com duas mãos, faça-a deslizar ao longo dos suportes metálicos e extraia-a da base. Prima também o outro botão de desbloqueio para remover a segunda placa, realizando as mesmas operações.



Retire ou mude as placas de cozedura quando o aparelho tiver arrefecido.

Posicione os recipientes de recolha de gordura

Quando se utiliza o aparelho como grelhador de placas, basta apenas um recipiente de recolha de gordura.

Durante a cozedura, coloque o recipiente diretamente por baixo da abertura de escoamento da gordura.

A gordura proveniente dos alimentos é escoada através da abertura situada na placa e recolhida no recipiente.

Após a cozedura, elimine corretamente a gordura recolhida. Os recipientes de recolha de gordura podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Quando se utiliza o aparelho como grill/barbecue ou como placa lisa, é necessário utilizar ambos os recipientes.

Coloque cada recipiente na extremidade de uma placa, no local correspondente à abertura para o escoamento da gordura. Uma vez preparado o aparelho, introduza o cabo de alimentação numa tomada elétrica.

Poderá, então, começar a cozinhar.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Manutenção por parte do utilizador

- Não utilize utensílios metálicos que possam riscar as placas antiaderentes. Utilize antes utensílios de

- madeira ou de plástico termorresistente.
- Não deixe utensílios de plástico em contacto com as placas quentes, incluindo o utensílio fornecido.
- Entre uma preparação e a seguinte, remova os resíduos de alimentos através da abertura para o escoamento da gordura e recolha-os no recipiente subjacente; depois limpe novamente com um pedaço de papel e passe à preparação seguinte.
- Antes de realizar qualquer operação de limpeza, deixe arrefecer o aparelho (durante pelo menos 30 minutos).

Limpeza e cuidados



Nota: Antes de limpar o aparelho, certifique-se de que ele arrefeceu completamente.

No fim da cozedura, rode o seletor para a posição "0" e retire a ficha da tomada de alimentação.

Deixe arrefecer o aparelho durante pelo menos 30 minutos. Utilize o respetivo utensílio fornecido para remover eventuais resíduos de alimentos das placas.

O utensílio pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar loiça.

Esvazie os recipientes de recolha de gordura.

Os recipientes de recolha de gordura podem ser lavados à mão ou na máquina de lavar loiça.

Prima os botões de desbloqueio das placas para as remover do aparelho. Antes de tocar nelas, certifique-se de que as placas estão completamente frias (são precisos pelo menos 30 minutos). As placas de cozedura podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, frequentes lavagens poderão reduzir as propriedades do revestimento cerâmico.

Não utilize objetos metálicos para limpar as placas.