P

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 deixe o aparelho ao alcance das crianças nem o deixe em funcionamento sem vigilância.
- 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. Em caso de dano do cabo, contacte única e exclusivamente um Centro de Assistência autorizado pelo fabricante
- 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

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

DESCRIÇÃO DO APARELHO

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

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 estas posições, **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. A posição superior é adequada para gratinar os alimentos mais espessos.

GRILL – CHURRASCO

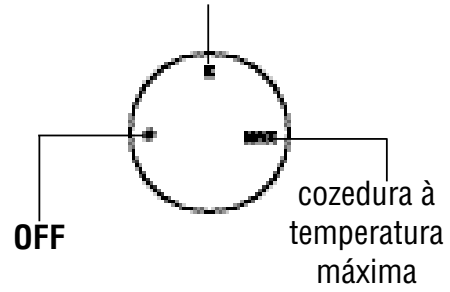
Esta posição pode ser utilizada para todas as cozeduras, excepto para pizzas (**pos. 3** na pág. 3). Para colocar o aparelho nesta posição, abra totalmente o grelhador.

DESCRIÇÃO DOS TERMÓSTATOS (D1 E D2)

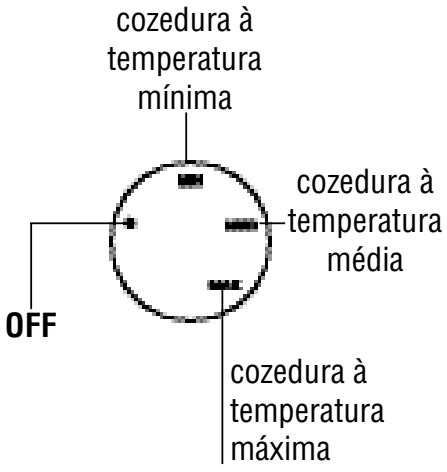
D1 - TERMÓSTATO DA PLACA SUPERIOR

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



UTILIZAÇÃO

- 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.

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

CONSELHOS PARA A COZEDURA

- **Apenas no mod. CG660**, as placas do aparelho possuem um lado liso para preparar ovos, toucinho e tostas e 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 (G) 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.)	TEMP. PLACA INFERIOR	TEMP. PLACA SUPERIOR	POS. GRELHAS	TEMPO	NOTAS E CONSELHOS
Costeletas (1)	max	max	1	6'-8'	As costeletas devem ser, de preferência, de espessura idêntica
Hambúrguer (2)	max	max	1	3'-5'	Não abra a placa antes de 2'-3', senão os alimentos quebram
Rosbife (1)	max	max	1	2'-3'	Tempos para uma cozedura mal passada
Febras de porco (1)	max	max	1	2'-3'	Tempos para uma cozedura mal passada
Entrecosto (3)	max	max	1	15'-18'	Vire o entrecosto ao fim de 10'
Fígado (2)	max	max	1	2'-3'	Lave bem o fígado
Espetadas (3)	max	max	1	8'-10'	Vire ao fim de 4'-5'
Frango (1kg)	max	max	1	75'-80'	Aberto ao meio, nunca virado
Salsichas (3)	max	max	1	3'-5	Corte ao meio
Salsichas frescas (2)	max	max	1	4'-6'	Corte ao meio
Salsichas compridas	max	max	1	7'-9'	Se necessário, corte ao meio
Filete de truta salmonada (1)	med	max	2	16'-20'	Unte a placa e vire a meio da cozedura
Posta de salmão (1)	med	max	2	16'-20'	Unte a placa e vire a meio da cozedura
Solha (1)	med	max	2	18'-22'	Unte a placa e vire a meio da cozedura
Canestrelli (moluscos) (15)	med	max	2	12'-15'	Não é necessário untar nem virar
Beringelas (6 fatias)	max	max	1	6'-8'	Corte uniformemente
Courgettes (7 fatias)	max	max	1	6'-8'	Corte uniformemente
1 Pimento (quartos)	max	max	1	6'-8'	Chiudere la piastra e premere a fondo
Cebolas (às fatias)	max	max	1	6'-8'	Feche a placa e pressione bem
Polenta (às fatias)	max	max	1	20'-25'	Corte de modo a obter uma espessura de 1,5 cm. Não abra a placa antes de 15'.
Pães recheados	max	max	1	3'-9'	Utilize pão mole
Tostas	max	max	1	2'-3'	Coloque apenas metade da fatia de queijo em cada parte
Pizza	med	max	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