

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Antes da utilização da placa, para evitar erros e obter os melhores resultados, ler as advertências com atenção.
 - 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, retirar o grupo de comandos **F** e lavar cuidadosamente a placa anti-aderente.
 - Voltar a ligar o grupo de comandos à placa só quando esta estiver completamente seca.
 - Não deixe o aparelho ao alcance das crianças nem o deixe em funcionamento sem vigilância.
 - Retire a ficha da tomada de alimentação:
 - antes de tirar o grupo de comandos
 - antes de arrumar o aparelho
 - antes de cada operação de limpeza ou manutenção
 - logo a seguir à 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 perto das paredes.
 - Nunca utilize o aparelho sem o recipiente de recolha de gordura **D**.
 - Nunca coloque o aparelho dentro de água sem primeiro ter retirado o grupo de comandos.
 - Arrume o aparelho só quando ele tiver arrefecido completamente.
 - Não toque na placa 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 radioelétricas

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.

Podem ser depositados 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.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A Placa anti-aderente
- B Pegas isoladas
- C Ranhura de escoamento
- D Recipiente de recolha de gordura, amovível
- E Pés posteriores reguláveis
- F Grupo de comandos amovível
- G Termóstato regulável
- H Indicador luminoso

INSTALAÇÃO

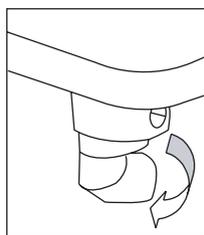
- Antes da utilização, certifique-se de que o aparelho não sofreu danos durante o transporte.
- Instale o aparelho numa superfície horizontal e fora do alcance das crianças, dado que algumas partes do mesmo atingem temperaturas elevadas durante a utilização.
- Antes de introduzir a ficha na tomada de 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.
- certifique-se de que os pés E estão regulados correctamente (ver Pos. A e Pos. B)

Para eliminar o cheiro de novo quando se utiliza pela primeira vez o aparelho, é necessário pô-lo a funcionar sem alimentos durante pelo menos 5 minutos. Durante esta operação, arejar a divisão.

POSIÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO APARELHO

HORIZONTAL (Pés na Pos. A)

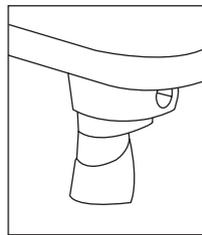
Ideal para verduras e alimentos como ovos, peixe, queijo, wurstel, etc.



Pos. A

INCLINADA (Pés na Pos. B)

Esta posição é aconselhada para todos os alimentos que durante a cozedura libertam líquido/gordura



Pos. B

UTILIZAÇÃO

- Assegure-se que o recipiente de recolha de gordura **D** está devidamente colocado (ver figura na pág. 3).
- Insira a ficha e regule o termóstato **G** para a posição desejada, conforme a quantidade e os alimentos a grelhar (ver tabela)
- Regule os pés **E** conforme o tipo de cozedura que tenciona efectuar.
Aqueça previamente o aparelho antes da cozedura até o indicador luminoso **H** se apagar.

- Disponha sobre a placa os alimentos a grelhar
- Para desligar o aparelho, rode o botão do termóstato **G** até à posição “ • ”.
- No fim da cozedura, retire a ficha e deixe arrefecer o aparelho.

Não toque na placa com utensílios cortantes para não danificar o revestimento.

CONSELHOS PARA A COZEDURA

Preste **ATENÇÃO** para que o recipiente destinado à recolha de gordura **D** fique bem inserido e lembre-se de o **ESVAZIAR PERIODICAMENTE**.

- Seque os alimentos descongelados ou marinados antes de os dispor sobre a placa
- Tempere a carne antes de grelhar, adicione o sal no momento de servir
- A cozedura de alimentos particularmente gordos poderá originar pequenos salpicos à volta da placa.

- Certifique-se que a ranhura de escoamento **C** está sempre limpa

Na tabela da Pág.31, apresentamos alguns exemplos de utilização da sua placa.

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.
- Retirar o grupo de comandos **F**, puxando para fora.
- A placa pode ser lavada tanto em água quente como na máquina de lavar loiça.
- Deixe a placa 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 anti-aderente.

- Monte o grupo de comandos com a placa limpa e seca, tendo o cuidado de o encaixar bem.
- Para esvaziar ou limpar o recipiente de recolha de gordura, retire-o puxando-o para fora. Para o reinserir execute a operação inversa, premindo-o até ao fim.

TABELA DOS TEMPOS INDICATIVOS DE COZEDURA

ALIMENTOS	QUANT. (QUANTIDADE ADE)	TERMOST. TERMÓSTATO	PÉS (posição dos pés)	TEMPO (minutos)	NOTAS E CONSELHOS
Costeletas	4-6	MAX	B	10 - 13	Virar a cada 2-3 minutos para uniformizar a cozedura
Hambúrguer	6 - 8	MAX	B	9 - 11	Virar a meio da cozedura
Bife de rosife	3 - 4	MAX	B	5 - 7	Tempos para um grelhado mal passado. Virar a meio da cozedura
Entrecosto	12 - 15	MAX	B	30 - 35	Cozinhar o "carré" inteiro e depois cortá-lo a 3/4 da cozedura. Virar frequentemente.
Fígado	3 - 5	MAX	B	3 - 5	Lavar bem o fígado; virar a meio da cozedura
Espetadas	6 - 8	MAX	B	10 - 12	Virar de 3 em 3 minutos nos 4 lados
Frango aberto ao meio	1	MED	B	55 - 60	Virar várias vezes (aproximadamente de 10 em 10 minutos)
Würstel	5 - 6	MAX	A	4 - 6	Cortar ao meio; virar a meio da cozedura
Toucinho	8 - 10	MAX	B	4 - 6	Virar a meio da cozedura
Salsicha	8 - 10	MAX	B	8 - 10	Aconselhamos cortar ao meio; se for cozinhada inteira, demora mais tempo.
Salsicha comprida (enrolada)	2 - 3	MAX	B	12 - 15	Furar com um garfo para deixar sair a gordura
Filete de truta salmonada	3 - 4	MED	A	6 - 8	Virar a meio da cozedura
Posta de salmão	3 - 4	MED	A	12 - 15	Virar a meio da cozedura
Solha	2 - 3	MED	A	10 - 12	Virar a meio da cozedura
Lulas	6 - 8	MED	A	12 - 15	Virar a meio da cozedura
Beringelas (às fatias)	8 - 10	MAX	A	8 - 10	Cortar uniformemente; virar a meio da cozedura
Courgettes (às tiras)	12 - 15	MAX	A	10 - 12	Cortar uniformemente; virar a meio da cozedura
Pimentos (quartos)	8 - 10	MAX	A	10 - 12	Cortar uniformemente; virar a meio da cozedura
Pimentos (quartos)	8 - 10	MAX	A	6 - 8	Cortar uniformemente; virar a meio da cozedura
Polenta (fatias)	14 - 16	MAX	A	13 - 17	Cortar as fatias com uma espessura de 1,5 cm; virar a meio da cozedura
queijo (fatias)	8 - 10	MED	A	4 - 5	Virar a meio da cozedura
Ovo estrelado	6 - 8	MED	A	3 - 4	Partir os ovos directamente sobre a placa