

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 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. 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.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A Pega isolante

B Indicador luminoso

C Termóstato regulável

D Visor

E Ganchos de fecho

F Placa superior anti-aderente, amovível

G Ganchos de remoção das placas

H Base

I Placa inferior anti-aderente, amovível

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, sanduiches (**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

- 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.

CONSELHOS PARA A COZEDURA

- 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 anti-aderente.
- 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