

ADVERTÊNCIAS

- Depois de tirada a embalagem verifique a integridade da grelha.
- Coloque o aparelho num plano, em posição horizontal a uma altura de, ao menos, 85 cm e fora do alcance das crianças, pois algumas partes da grelha alcançam temperaturas elevadas e podem-se tornar perigosas.
- Antes de colocar a ficha na tomada de corrente, verifique que:
 - a tensão da rede corresponda ao valor indicado na placa de especificações técnicas que fica num canto da parte inferior da grelha.
 - a tomada e a linha de alimentação possuam a capacidade para suportar a carga requerida (10A)
 - a tomada de corrente seja compatível com a ficha e, caso não seja, aconselha-se a substituí-la.
 - a tomada esteja adequadamente ligada à terra: a Firma Construtora declina toda e qualquer responsabilidade no caso em que esta norma de segurança não seja respeitada.
- Quando o aparelho está ligado, a temperatura das superfícies acessíveis poderá ser muito alta.
- Faça atenção pois, durante o funcionamento, o fio de alimentação não deve estar em contacto com as partes quentes do aparelho.
- Lave todos os acessórios muito bem antes de utilizá-los.
- Ponha em funcionamento a grelha em vazio, durante uns 5 minutos, para tirar o característico cheiro a 'novo'. Aconselha-se a arejar o quarto durante esta operação.
- Utilize somente extensões que possuam uma derivação de terra eficaz com pequenos cabos de, ao menos, 1,5 mm² de secção.
- O fio eléctrico deste aparelho não deve ser substituído pelo utente, pois para a sua substituição é preciso utilizar utensílios especiais. No caso dos fios estarem danificados, contacte o Centro de Assistência devidamente autorizado.

Este aparelho está em conformidade com a Directiva CEE EN 55014 relativa à supressão das rádio-interferências. Os materiais e os objetos, destinados a entrar em contacto com produtos alimentícios, resultam conformes às prescrições da directiva CEE 89/109.

GARANTIA

A garantia que se acha na embalagem deve ser recortada, preenchida cuidadosamente e guardada junto com um documento de compra que certifique a data de venda e possa, assim, ser exibida ao técnico se precisar de reparações

Este aparelho é garantido contra defeitos de produção e/ou materiais durante 1 ano a partir da data de compra.

MONTAGEM

- Antes de colocar a ficha na tomada de corrente, montar correctamente o aparelho procedendo da seguinte maneira:
 - 1) Coloque a placa (nos modelos providos) na base da grelha (fig.1).
 - 2) Coloque a amarra da resistência nos sulcos do puxador da grelha (fig. 2), depois pressione a alavanca (fig. 3) enganche o quadro de controlo à grelha como indicado na fig.4. Certifique-se de que o quadro de controlo esteja enganchado correctamente à base do aparelho. Um dispositivo de segurança especial não permite o funcionamento do quadro de controlo quando este não estiver enganchado correctamente.

Fig. 1

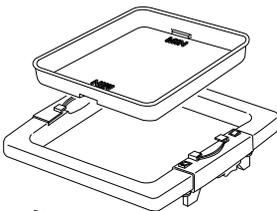


Fig. 3

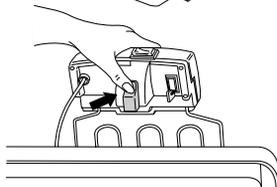


Fig. 2

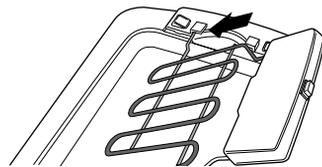
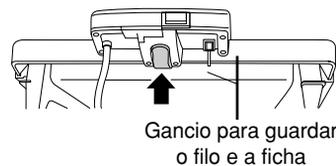


Fig. 4



3) Os modelos possuem uma grelha giratória. Para a montagem proceder da seguinte maneira:

- Colocar os pernos de rotação (A) da grelha nos ganchos (B) do suporte (fig.5).
- Colocar os pés da grelha nos lugares previstos no puxador da base do aparelho.

Nota: Os dois pernos da grelha possuem dimensões diferentes assim, se for necessário, rodar a armação da grelha de modo que se possam inserir facilmente nos próprios furos.

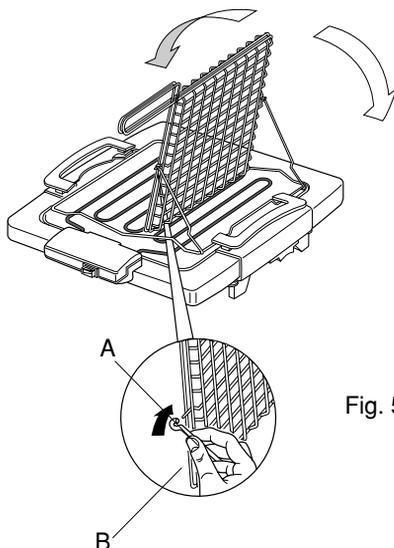


Fig. 5

USO AO AR LIVRE

Se o seu aparelho também pode ser usado ao ar livre (modelo pertencente à categoria .O - ver a plaquinha com os dados embaixo do aparelho), seguir as seguintes informações e precauções:

1. **Não deixar o aparelho na chuva.** Colocar sempre o aparelho em casa quando não estiver sendo usado.
2. O cabo de alimentação e as eventuais extensões deverão ser mantidos secos (possivelmente altos do chão).
3. É desaconselhável cozinhar ao ar livre na presença de ventos fortes e em dias muito frios. Todavia, o aparelho é dotado de pára-vento (C) que deve ser utilizado nos dias com pouco vento.

Para instalá-lo corretamente, curvar levemente as partes laterais até que as caneladuras (B) se encaixem nas suas sedes (A), (como mostra a figura).

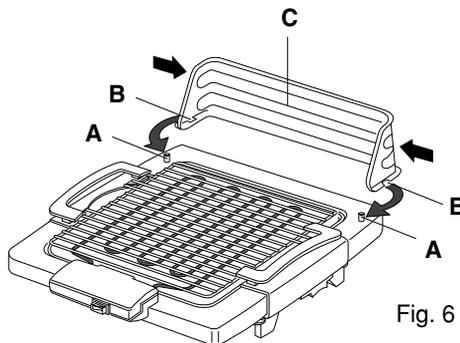


Fig. 6

4. Alguns modelos são dotados de um cavalete dobrável, de grande utilidade para o uso ao ar livre:

- montar o cavalete de acordo com as instruções anexas;
- colocar o cavalete em um terreno **duro e nivelado** para evitar que o aparelho se incline durante o uso;
- apoiar o corpo do aparelho na parte superior do cavalete (como mostra a fig. 7).

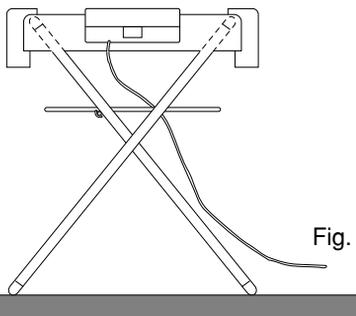


Fig. 7

5. **Caso seja usado ao ar livre, é possível que os tempos indicados nas tabelas a seguir e nas receitas devam ser aumentados de acordo com a temperatura externa e com o vento.**

INSTRUÇÕES PARA GRELHAR

- Para evitar que a grelha aqueça demasiado ou que haja emissão de fumo, coloque na placa ou directamente na base do aparelho (para os modelos desprovidos de placa), uma quantidade de água que ultrapasse o nível mínimo de cerca 5 mm (fig.8). Faça atenção para não derramar água em cima da resistência. Acrescente água durante a cozedura.
- Ligue o aparelho carregando no interruptor (ou os interruptores nos modelos com duas resistências). A luz piloto acesa indica que o aparelho está ligado.
- Pré-aqueça o aparelho durante uns 5 minutos.
- Coloque a comida em cima da grelha arrumando-a duma maneira homogénea.
- Para obter os melhores resultados da sua grelha poderá cozer utilizando 2 alturas diferentes. Para grelhar peixe ou verdura, levante a grelha movendo para a frente os cursores que ficam abaixo do punho da mesma, para as carnes abaixe a grelha movendo os cursores para trás (fig. 9). É preciso controlar a tabela dos tempos de cozedura e os das receitas. Os modelos com dois interruptores possuem uma dupla resistência que, se precisar cozer pequenas quantidades de comida, permite utilizar somente uma parte da superfície da grelha, poupando energia eléctrica. Se os modelos possuem uma grelha giratória e utiliza-se somente uma resistência, a comida será virada, por meio dum garfo ou outro utensílio, sem girar a grelha. Quando utilizar esta grelha, é preciso introduzir o próprio anel no puxador para poder, assim, segurar a comida mais espessa.
- **Nunca ponha nenhum recipiente sobre o grelhador quando estiver a funcionar.**

Fig. 8

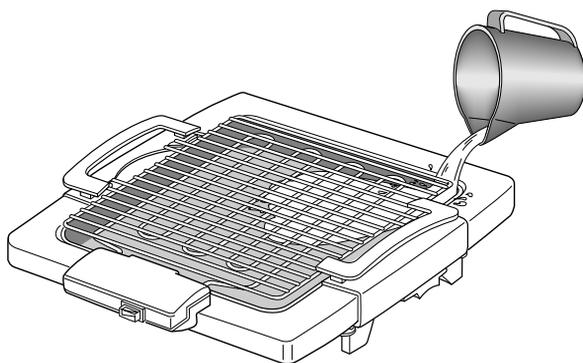
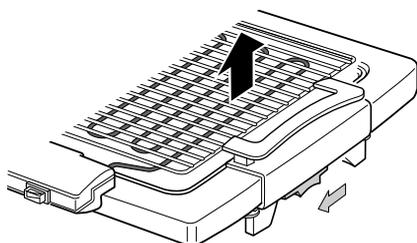
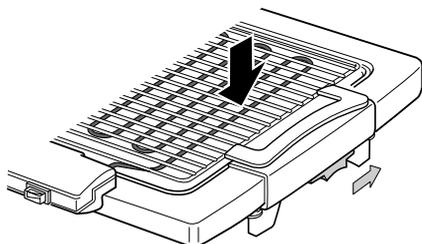


Fig. 9



Grelha alta



Grelha baixa

TABELA DOS TEMPOS DE COZEDURA

ALIMENTO	PESO (g)	POSIÇÃO DA GRELHA	TEMPOS DE COZEDURA (MIN)	
			CADA LADO	TOTAL
Hamburger	100 - 130	Baixa	8 - 10	16 - 20
Filé de novilho	120 - 150	Baixa	6 - 7	12 - 14
Entrecosto de novilho	200 - 250	Baixa	7 - 8	14 - 16
Bife de novilho	200 ca.	Baixa	12 - 13	24 - 26
Costeletas de porco	100 ca.	Baixa	10 - 11	20 - 22
Salsichas de porco	-	Baixa	11 - 12	22 - 24
Wurstel	80 - 100	Baixa	5 - 7	10 - 14
Coxa de frango	200 - 250	Baixa	18 - 20	36 - 40
Galo pequeno	400 - 600	Baixa	10 - 11	40 - 44
Carne espetada	120 - 130	Alta	10 - 11	
		Baixa		20
* Virar várias vezes				
Filetes de truta	250	Baixa	8 - 10	16 - 20
Solha	120 - 140	Alta	11 - 13	22 - 26
Posta (salmão/ peixe pombo)	130 - 160	Baixa	12 - 14	24 - 28
Sardinhas		Baixa	10 - 12	20 - 24
Pimentos (fatias)		Alta	10	20
Beringelas (fatias)		Alta	8	16
Chicória (metades)		Alta	4	8
Aboborinhas (em fatias)		Alta	9	18

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de qualquer operação de limpeza, retire a ficha da tomada de corrente e deixe arrefecer o aparelho.
- A limpeza, depois do emprego da grelha, evita a emissão de fumos e cheiros durante as cozeduras sucessivas.
- O aparelho pode-se limpar por meio duma esponja e detergente para loiça desde que não seja abrasivo .
A placa e a grelha podem ficar um pouco na água, depois aconselha-se a limpá-las com uma esponja e detergente não abrasivo.
- A resistência e o quadro de controlo deverão ser limpos somente utilizando uma esponja húmida e pouco detergente não abrasivo.
- **A resistência, o fio de alimentação e o quadro de controlo não podem ser mergulhados na água.**
- Depois de ter montado novamente o aparelho, enrole o fio nos lugares adequados e enganche a ficha ao dispositivo que fica abaixo do quadro de controlo (fig.4).

RECEITAS

BIFES AO ALECRIM

Para 4 pessoas:

- 4 bifés de 200 g
- salva
- alecrim
- pimenta preta em grãos
- azeite
- sal

Esfregam-se muito bem os dois lados dos bifés com alecrim e algumas folhas de salva. Deixa-se a carne junto com os aromas para que se torne mais saborosa e depois coloca-se num prato com azeite e pimenta preta em grãos esmagada. Cozem-se os bifés na grelha, utilizando a posição baixa durante uns 12 minutos, virando-as ao meio da cozedura. Depois salgam-se.

HAMBURGUERS COM AZEITONAS E QUEIJO

Para 4 pessoas:

- 500 g de carne de boi moída
- sal, pimenta
- molho worcester
- 8 azeitonas pretas
- 80 g de queijo emmental
- 2 colheres de chá de alcaparras

Mistura-se a carne com o molho worcester, salga-se e põe-se a pimenta; fazem-se quatro hamburgers bem chatos com a metade da carne moída; colocam-se em cima: as azeitonas, as alcaparras picadas, o queijo emmental em fatias finas e, depois do recheio, coloca-se a outra metade da carne e pressiona-se muito bem. Arrumam-se os hamburgers em cima da grelha à posição baixa e cozem-se durante uns 20-25 min.; viram-se ao meio da cozedura. A parte interna destes saborosos hamburgers deverá resultar bem cozida e o queijo deverá derreter-se completamente.

ENTRECOSTO À MODA DE FLORÊNCIA

Para 4 pessoas:

- 2 entrecostos de 600 g cada um

Metem-se os entrecostos em salamoira no azeite, sal e pimenta durante uns minutos. Cozem-se na grelha à posição baixa durante uns 15 minutos por cada lado.

ESPETOS DE XARROCO

Para 6 pessoas:

- 1 xarroco de cerca 1 kg
- 2 colheres de azeite
- sal e pimenta
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento verde
- suco de meio limão

Corta-se o xarroco em pequenos cubos de cerca 3 cm e os pimentos em pedacinhos. Fazem-se os espetos e borrifam-se com o tempero. Deixam-se cozinhar na parte inferior da grelha durante uns 18 min. virando-os de vez em quando.

TOMATES-PIMENTOS-ABOBORINHAS-BERINGELAS

Para cada pessoa:

- 1 tomate
- 1/2 aboborinha
- azeite
- 1/2 pimento
- 1/2 beringela
- Sal e pimenta

Cortam-se todas as verduras em metades. Temperam-se e arrumam-se em cima da grelh: a posição alta. Cozem-se durante uns 18-20 minutos.

FRANGO À MODA DO DIABO

Para 4 pessoas:

- 1 frango
- Para a salamoira: azeite, limão, sal e pimenta

Abre-se o frango da parte de trás e achata-se. Põe-se o frango na salamiira feita com azeite misturado com suco de limão, sal e pimenta e deixa-se durante uma meia hora. Coze-se à grelha utilizando a posição baixa durante uns 40 minutos. Virase, de vez em quando, e borrifase com um pouco de azeite e limão da salamoira.

PEQUENOS ESPETOS PARA COCKTAIL

Para 6 pessoas:

- 24 salsichas pequenas
- 24 ameixas
- 12 fatias de toucinho fumado

Tira-se o caroço das ameixas e enrolam-se com a metade das fatias do toucinho. Fazem-se uns espetos alternando o toucinho, as ameixas e a salsicha. Deixa-se cozer durante uns 18 minutos e viram-se ao meio da cozedura.

SARDINHAS RECHEADAS

Para 4 pessoas:

- 1 kg de sardinhas
- salsa
- sal e pimenta
- azeite
- alho

O prato resultará melhor se utilizar sardinhas bastante grandes. Tiram-se as cabeças, abrem-se e tiram-se as espinhas. Recheiam-se com salsa e alho picados, fecham-se pressionando-as levemente, depois untam-se com azeite. Colocam-se em cima da grelha utilizando a posição baixa e cozem-se uns 5-6 minutos cada lado. P.S.: Em lugar das sardinhas podem-se também utilizar outros tipos de peixe por exemplo as trutas, barbo, dentão, cherne ou pardilho, etc.

CHICÓRIA GRELHADA

Para 4 pessoas:

- 4 pés de chicória
- azeite
- sal e pimenta

Corta-se a chicória em quatro partes iguais. Temperam-se com um pouco de azeite e colocam-se em cima da grelha utilizando a posição alta durante uns 5-6 minutos. Depois de cozida põe-se sal e pimenta.

MAÇÃS E ANANÁS

Para 4 pessoas:

- 4 maçãs rainetas
- 2 colheres de açúcar
- 2 fatias de ananás
- vodka ou rum, cerejas

Lavam-se a secam-se as maçãs, depois tira-se a parte central do fruto e coloca-se, no meio, um pouco de manteiga, meia colher de chá de açúcar, o ananás em cubos e uma colher de chá de vodka ou rum. Embrulha-se cada maçã numa folha de alumínio e deixa-se grelhar durante uns 10-12 minutos utilizando a posição alta e não deixando sair o licor.