

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- **Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho.**
- Este aparelho foi concebido para cozinhar alimentos. Não deve ser utilizado para outros fins nem modificado ou adulterado de nenhum modo.
- Lave cuidadosamente todos os acessórios antes da utilização.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, retire todo o conteúdo de papel do interior como cartões de protecção, manuais, sacos de plástico, etc.
- **Quando o aparelho está em funcionamento, a temperatura pode ser muito elevada. Utilize luvas, se necessário.**
- **Este aparelho eléctrico funciona a temperaturas elevadas que podem provocar queimaduras.**
- Não permita o uso do aparelho a pessoas (incluindo crianças) com capacidades psicofísicas e sensoriais reduzidas, ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que sejam atentamente vigiadas e ensinadas por um responsável pela sua segurança. Vigie as crianças, certificando-se de que elas não brincam com o aparelho.
- Não desloque o aparelho enquanto ele estiver em funcionamento; deixe-o arrefecer e, de seguida, elimine a água.
- Não utilize o aparelho se:
 - O cabo de alimentação estiver com defeito
 - O aparelho tiver caído ou apresentar danos visíveis ou anomalias de funcionamento.
 Nestes casos, para evitar qualquer risco, o aparelho deve ser levado ao centro de assistência pós-venda mais próximo.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado e evite que ele toque nas partes quentes do barbecue. Nunca desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação.
- Se desejar utilizar uma extensão, certifique-se de que ela está em bom estado, e de que ela possui uma ficha com ligação de terra e um cabo condutor de secção no mínimo igual à do cabo de alimentação fornecido com o aparelho.
- A fim de evitar qualquer risco de choques eléctricos, nunca mergulhe em água ou num outro líquido o cabo de alimentação, a ficha do mesmo ou o conjunto do aparelho.
- Não posicione o aparelho junto a fontes de calor.
- Nunca arrume produtos inflamáveis junto ao aparelho ou por baixo do móvel sobre o qual ele está posicionado.
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Nunca coloque papel, cartão ou plástico debaixo da resistência do aparelho e nunca pouse nada em cima do mesmo (utensílios, grelhas, outros objectos).
- Dada a diversidade das normas em vigor, se utilizar este aparelho num país diferente daquele em que foi adquirido, solicite a sua verificação junto de um centro de assistência autorizado.
- Para sua segurança pessoal, nunca desmonte o aparelho sozinho; contacte sempre um centro de assistência autorizado.
- Este aparelho foi concebido unicamente para um uso doméstico. Qualquer utilização profissional, que não seja adequada ou que não esteja em conformidade com as instruções de utilização isenta o fabricante de qualquer responsabilidade ou garantia.
- Desligue sempre o aparelho quando não o estiver a utilizar e antes de o limpar.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência técnica ou, então, por uma pessoa com uma qualificação análoga, de forma a prevenir todo e qualquer risco.
- Não utilize carvão ou outros materiais combustíveis semelhantes.
- Verifique periodicamente o nível da água.
- Não toque na placa com utensílios cortantes para não danificar o revestimento.
- Nunca utilize o aparelho num ambiente externo.
- Nunca utilize o aparelho sem o tabuleiro de recolha de gordura e sem a placa de teflon.
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as disposições do regulamento Europeu 1935/2004.



CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO

- A recipiente de recolha de gordura
- B placa de teflon
- C resistência
- D interruptor ON / OFF
- E luz piloto
- F botão do termostato
- G guias laterais
- H tabuleiro de recolha de gordura
- I grelha

INSTALAÇÃO

- Antes da utilização, certifique-se de que o aparelho não sofreu danos durante o transporte.
- Instale o aparelho numa superfície horizontal, fora do alcance das crianças, pois algumas das suas partes atingem temperaturas elevadas durante o uso.
- Antes de introduzir a ficha na tomada de alimentação, certifique-se de que:
 - a voltagem da sua rede corresponde ao valor indicado na chapa de características
 - 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 em caso de inobservância desta norma.

UTILIZAÇÃO

- Antes de ligar o aparelho, encha o tabuleiro de recolha de gordura com água (a água deve estar SEMPRE entre o nível MÍN. e MÁX.).
- Introduza a ficha na tomada de alimentação e coloque o interruptor (D) na posição ON; a luz piloto (E) acende-se. Regule o termostato (F) para a posição desejada (MÍN. - MÉD. ou MÁX.).
- **Antes da primeira utilização, ligue o aparelho vazio (com água no tabuleiro de recolha de gordura), com o termostato no máximo, durante pelo menos 15 minutos, para eliminar o cheiro a novo e o pouco fumo presente devido às substâncias de protecção aplicadas na resistência antes do transporte. Durante esta operação, areje a divisão.**
- Recomendamos que aqueça previamente o aparelho durante cerca de 5 - 10 minutos antes de começar a cozinhar (só se tiver de realizar uma cozedura na grelha é que poderá começar com a máquina fria, prolongando ligeiramente os tempos de cozedura).
- Quando tiver de virar ou simplesmente verificar a cozedura da carne, retire cuidadosamente o tabuleiro de recolha de gordura de forma a não deixar sair a água.
- Para desligar o aparelho, coloque o interruptor (D) na posição OFF; retire a ficha da tomada e deixe arrefecer tudo antes de eliminar a água.

ATENÇÃO: o aparelho não funciona se o tabuleiro de recolha de gordura não estiver correctamente inserido numa das duas guias. De facto, no interior do aparelho, está posicionado um interruptor que detecta a presença ou não do tabuleiro, de forma a impedir o funcionamento da máquina vazia.

O presente aparelho não deve ser accionado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

BOTÃO DO TERMÓSTATO (F)

o termóstato regulável é dotado de 3 posições: MÍN. - MÉD. - MÁX.

pos. MIN.: recomendada para manter os alimentos quentes depois de cozinhados.

pos. MED.: recomendada para aqueles alimentos que exigem uma cozedura lenta e longa (ex.: galinha).

pos. MAX.: recomendada para todas as cozeduras em geral, quer na grelha, quer na placa.

CONSELHOS PARA ÓPTIMOS GRELHADOS

- aqueça previamente o grill durante 5 - 10 minutos.
- deixe a carne a marinar antes de a grelhar para que ela fique mais tenra e saborosa.
- tempere a carne antes da cozedura, adicione o sal no momento de servir.
- vire os alimentos pelo menos 1 vez durante a cozedura, a menos que haja alguma indicação em contrário.
- nunca se deve escamar o peixe que se pretende cozinhar na grelha.
- para virar facilmente o peixe quando o grelhar, utilize uma espátula larga e achatada.
- seque bem os alimentos descongelados ou marinados antes de os dispor sobre a placa.
- utilize apenas utensílios de plástico; o metal pode estragar a superfície anti-aderente da placa.

POSSIBILIDADES DE COZEDURA

COZEDURA NA GRELHA (SEM FUMO)

Esta função é ideal para a cozedura de carne e peixe na grelha, como espetadas, hambúrgueres, costeletas, galinha, dourada, robalo, etc. Insira a grelha, consoante o tamanho dos alimentos, na posição inferior ou superior (na maior parte dos casos é preferível usar a guia superior). Consoante o tipo de alimentos a cozinhar, o termóstato pode estar na posição MÉD. ou MAX. (ver a tabela de cozedura na página seguinte). Lembre-se de deitar sempre água no tabuleiro de recolha de gordura e mantenha-a sempre entre os níveis MÍN. e MÁX. Vire os alimentos sensivelmente a meio da cozedura.

COZEDURA NA PLACA

Esta função é ideal para a cozedura de legumes, ovos, polenta, queijo, fatias de pão, bifes em geral, etc. A placa também poderá ser utilizada para cozinhar carne e peixe (tal como para a cozedura na grelha); a única diferença é que, neste caso, o contacto dos alimentos com a placa provoca fumo. O termóstato deve estar sempre na posição MÁX. Mesmo que cozinhe só com a placa, é aconselhável deitar água no tabuleiro de recolha de gordura para evitar sobreaquecimentos do aparelho.

NOTA: a cozedura na placa e na grelha pode, naturalmente, ser realizada em simultâneo (o termóstato deverá estar obrigatoriamente na posição MAX.).

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.

TABELA INDICATIVA DE COZEDURA

ALIMENTOS	TIPO DE COZEDURA	GUIA	TERM.	TEMPO
costeletas de porco	GRELHA	SUP.	MÁX	15 min.
hambúrgueres	GRELHA	SUP.	MÁX	10 min.
bife de rosbife	PLACA	- - -	MÁX	4 min.
entrecosto	GRELHA	SUP.	MÁX	20 min.
espetadas	GRELHA	SUP.	MÁX	20 min.
frango (aberto ao meio)	GRELHA	INF.	MED	60 min.
salsicha fresca	GRELHA	SUP.	MÁX	20 min.
salsichas	PLACA	- - -	MÁX	7 min.
posta de peixe	GRELHA	SUP.	MÁX	20 min.
peixe inteiro	GRELHA	SUP.	MÁX	20 min.
courgettes	PLACA	- - -	MÁX	12 min.
beringelas	PLACA	- - -	MÁX	14 min.
polenta	PLACA	- - -	MÁX	16 min.
pão torrado	PLACA	- - -	MÁX	2 min.
ovos	PLACA	- - -	MÁX	3 min.

Os tempos e as quantidades acima são meramente indicativos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, retire a ficha da tomada de alimentação e deixe arrefecer o aparelho. Nunca mergulhe o aparelho em água, nem o lave sob água corrente. Para limpar a superfície externa utilize sempre uma esponja húmida. Para retirar o tabuleiro da guia, puxe-o para fora, tendo o cuidado de não verter a água que se encontra no interior. A grelha, o tabuleiro de recolha de gordura, a placa de teflon e o recipiente de recolha de gordura podem ser lavados como loiça normal, tanto à mão como na máquina de lavar loiça. Não utilize palha-de-aço, objectos pontiagudos ou cortantes para a limpeza da placa; poderá danificar o teflon. Para limpar as zonas de aço, utilize um detergente específico e uma esponja abrasiva. Se necessário, o cabo pode ser limpo com um pano macio. Nunca mergulhe o cabo em água ou noutros líquidos.