

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- **Antes de usar a grelha para bifes, para evitar erros e para a obtenção dos melhores resultados, leia com atenção as advertências.**
- Este aparelho é adequado para a cozedura de comidas. Portanto, não deve ser utilizado para outros fins nem modificado ou alterado de nenhuma maneira.
- Este aparelho destina-se apenas a um uso doméstico. Não está prevista a sua utilização em: Espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, Turismo rural, Hotéis, motéis e outras estruturas de alojamento, Quartos para alugar.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento do produto. É necessário supervisionar e instruir as pessoas sobre o uso seguro da aparelhagem para compreender os riscos durante a utilização. As crianças não devem brincar com a aparelhagem. A limpeza e a manutenção de uso não devem ser feitas por crianças, exceto se maiores de 8 anos e supervisionadas por um adulto. Manter a aparelhagem e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- Não deixar as crianças brincarem com o aparelho.
- Prestem atenção para que o cabo de alimentação não entre em contato com as partes quentes do aparelho quando este estiver funcionando. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, de modo a evitar qualquer risco.
- Quando o aparelho está ligado, a temperatura das superfícies acessíveis poderá ser muito alta.
- Não introduza nada nos orifícios de ventilação. Não os obstrua.
- Não deixar o aparelho ao alcance de crianças nem deixá-lo funcionando sem vigilância
- Desligar da tomada de corrente elétrica: antes de guardar o aparelho ou de retirar as chapas de cozedura; antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção; logo depois do uso.
- Utilizar só extensões conforme as normas de segurança em vigor.
- Não utilize o aparelho em exteriores.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, de modo a evitar qualquer risco.
- Não desligar nunca a ficha da tomada de corrente elétrica puxando pelo cabo.
- Não utilizar nunca o aparelho sem chapas de cozedura.
- Não mergulhar nunca o aparelho em água.
- Guardar o aparelho só quando tiver esfriado completamente.
- Quando o aparelho está em funcionamento, a temperatura da superfície externa pode ser muito elevada. Utilize sempre os manipuladores ou luvas se for necessário.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/CE relativa à compatibilidade electromagnética.
- O aparelho não deve ser posto a funcionar através de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as disposições do Regulamento Europeu 1935:2004.



DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A** Parte superior do aparelho
- B** Empunhadura isolante
- C** Chapa superior antiaderente, removível
- D** Parte inferior do aparelho
- E** Termostato regulável

INSTALAÇÃO

- Antes de uso, controlar que o aparelho não tenha sofrido danos durante o transporte.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície plana, seca e resistente ao calor a uma altura de pelo menos 85 cm, fora do alcance das crianças.
- Antes de introduzir a ficha na tomada de corrente eléctrica, verificar que:
 - a voltagem da vossa rede corresponda ao valor V indicado na plaqueta das características, aplicada embaixo do aparelho;
 - a tomada de corrente eléctrica tenha uma capacidade de, ao menos, 10A;
 - a tomada seja do tipo adequado à ficha, senão fazer substituí-la;
 - **a tomada de corrente eléctrica esteja ligada a uma ligação à terra eficiente.** O fabricante declina qualquer responsabilidade no caso em que esta norma não seja respeitada.
- Para eliminar o cheiro de novo do aparelho quando for utilizado pela primeira vez, é necessário fazê-lo funcionar aberto na posição de churrasco (veja a pág. 3, pos. 3), sem alimentos por uns 5 minutos. Durante esta operação arejar o lugar.

POSIÇÕES DE APLICAÇÃO DO APARELHO

O vosso aparelho está predisposto para a utilização numa das 3 posições seguintes:

EM CONTATO: Ideal para carnes em geral, verduras, polenta, sanduíches (**pos. 1** na pág. 3).

PARA GRATINAR: Ideal para peixes e pizza (**pos. 2** na pág. 3). Para alcançar esta posição, levantar a parte superior do aparelho para o lado de acima e rodar para o lado de si mesmos.

GREHLA - CHURRASCO: Esta posição pode ser utilizada para todas as cozeduras, excluindo só para pizza (**pos. 3** na pág. 3). Para obter esta posição abrir completamente a grelha para bifés.

UTILIZAÇÃO

- Introduzir a tomada e regular o termostato (**E**) na posição desejada; a luz piloto (**G**) se acende. Pré-aquecer o aparelho com as chapas fechadas.
- Quando o aparelho tiver alcançado a temperatura desejada, a luz piloto se desliga.
- Apoiar sobre as chapas a comida para grelhar.
- Colocar o aparelho numa das três posições disponíveis, 1, 2, 3.
- Colocar um recipiente resistente ao calor, debaixo do bico de drenagem das gorduras.

- F** Gancho de fixação/remoção das chapas
- G** Luz piloto
- H** Drenagem das gorduras
- I** Chapa inferior antiaderente, removível

- Para desligar o aparelho, gire o botão do termostato no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até ao final do seu curso, entre a posição "slow" e "0"; depois disso, pressione-o e gire-o ao mesmo tempo, sempre no sentido anti-horário, até que alcance a posição 0.
- Quando a cozedura tiver terminado, desligar da tomada e deixar o aparelho esfriar.

Não tocar as chapas com utensílios que tenha corte, para não estragar o revestimento das mesmas.

CONSELHOS PARA COZINHAR

- Enxugar os alimentos descongelados ou marinados antes de apoiá-los sobre as chapas.
- Aromatizar a carne antes da cozedura, salgá-la no momento de servir.
- Quando utiliza-se a posição "em contato" é oportuno que os pedaços que devem ser grelhados sejam do mesmo espessor para obter uma cozedura mais uniforme.
- Quando cozinharemos peixe, é indispensável untar a chapa de apoio (**I**).
- Em seguida damos alguns conselhos para a utilização da vossa grelha para bifés.

Tenham presente que os tempos indicados na tabela são indicativos. Esses podem variar em base das características dos alimentos (temperatura inicial, conteúdo aquoso) e aos gostos pessoais.

LIMPEZA

- **Antes de qualquer operação de limpeza, desligar a ficha da tomada de corrente eléctrica e deixar o aparelho esfriar.**
- A limpeza depois de cada cozedura evita a emissão de fumaça e de cheiros indesejáveis nas cozeduras seguintes.
- As 2 chapas podem ser desmontadas agindo nos ganchos (**F**) apropriados e podem ser lavadas seja em água quente que em máquina de lavar pratos.
- Deixar as chapas de molho em água quente por alguns minutos para amolecer os eventuais restos sólidos que sobram durante a cozedura.
- Não utilizar utensílios ou detergentes abrasivos que possam estragar ou arranhar o especial revestimento antiaderente.
- Montar novamente as chapas quando estiverem limpas e completamente secas.

Eliminação do aparelho



Nos termos da directiva Europeia 2002/96/EC, não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos; deposite-o num centro de recolha selectiva oficial.

TABELA DE COZIMENTO

COMIDAS (Qde.)	POS. termóstato	POS. GRELHAS	TEMPO	NOTAS E CONSELHOS
Carne de porco	MAX	1	6'-8'	As carnes devem ter possivelmente a mesma espessura
Hamburguer	MAX	1	3'-5'	Não abrir a chapa antes de 2'- 3' senão a comida se quebra
Bife de rosbife	MAX	1	2'-3'	Prazos de cozedura ao sangue
Bife de porco	MAX	1	2'-3'	Prazos de cozedura ao sangue
Costelinhas	MAX	1	15'-18'	Rodar as costelinhas depois de 10'
Fígado	MAX	1	2'-3'	Lavar bem o fígado
Espetinhos	MAX	1	8'-10'	Girar depois de 4' - 5'
Frango	MED	1	20'-30'	Aberto a metade, nunca girado
Salsicha	MAX	1	3'-5'	Cortá-la a metade
Linguiça	MAX	1	4'-6'	Cortá-la a metade
Linguiça comprida	MAX	1	7'-9'	Se for necessário cortá-la a metade
Filé de truta salmonada	MED	2	16'-20'	Olear a chapa e girar na metade da cozedura
Posta de salmão	MED	2	16'-20'	Olear a chapa e girar na metade da cozedura
Solha	MED	2	18'-22'	Olear a chapa e girar na metade da cozedura
Canestrelli (biscoitos de moluscos)	MED	2	12'-15'	Não precisa olear nem girar
Beringelas	MAX	1	6'-8'	Cortá-las uniformemente
Abobrinha	MAX	1	6'-8'	Cortá-las uniformemente
1 pimentão (partido em quatro)	MAX	1	6'-8'	Fechar a chapa e apertar a fundo
Cebolas (em fatias)	MAX	1	6'-8'	Cortá-las uniformemente
Polenta (em fatias)	MAX	1	10'-15'	Cortá-lo num espessor de 1,5 cm. Não abrir a chapa antes de 10'
Pãozinhos recheados	MED	1	2'-4'	Utilizar pãozinhos macios
Misto quente	MED	1	2'-3'	Colocar só metade da fatia de queijo por parte
Pizza	MED	2	30'-35'	Depois de ter removido a chapa inferior, apoiar a massa para pizza, depois recolocar a chapa e então rechear a gosto