

FLAMA



GRELHADOR DE PLACAS

PLANCHA PARA ASAR

4590FL

14590.00

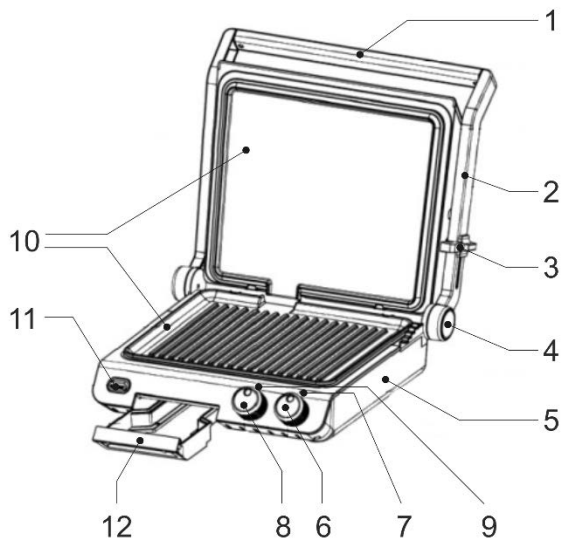
FLAMA

Fábrica de louças e eletrodomésticos, S.A.

Rua Alto de Mirões, nº 249 • Zona Industrial • Ap. 2041 • 3700-727 CESAR • Portugal

Tel. +351 256 850 170 • Fax +351 256 850 179

E-Mail: info@flama.pt • <http://www.flama.pt>



1. Pega
2. Soporte del asa
3. Fecho / Posicionador
4. Botão de posicionamento a 180°
5. Base do grelhador
6. Regulador de temperatura
7. Indicador luminoso de funcionamento
8. Temporizador
9. Indicador luminoso de funcionamento
10. Placas antiaderente
11. Botão de libertação das placas
12. Tabuleiro de recolha de molhos

ADVERTÊNCIA



ATENÇÃO – SUPERFÍCIE QUENTE
 Símbolo IEC 60417 – 5041 (DB:2002 / 10)

CONDIÇÕES DE GARANTIA

1. Guarde cuidadosamente o comprovativo de compra (talão) deste produto. Quando se efetua a reparação nestas condições, o técnico exigirá o respetivo comprovativo de compra. Essa assistência só lhe poderá ser prestada depois de ter provado com o comprovativo de compra que o seu aparelho se encontra dentro do prazo de garantia.
2. O prazo de garantia deste aparelho é de 2 anos a partir da data de aquisição.
3. Dentro do prazo de garantia, repararemos ou substituiremos, gratuitamente todas as peças que, na utilização normal do aparelho, se tenham deteriorado em consequência de defeito comprovado de material ou de fabrico.
4. Não estão cobertas por esta garantia, lâmpadas, peças facilmente quebráveis, de vidro ou de plástico ou quaisquer outras deficiências que não prejudiquem o bom funcionamento do mesmo.
5. Não nos responsabilizamos por estragos causados pela utilização deficiente ou descuidada do aparelho, pela ligação a corrente elétrica diferente da indicada na etiqueta de características do aparelho, por deficiente instalação elétrica ou por causas atmosféricas, químicas ou eletroquímicas. Serão declinadas outras reclamações ou pedidos de indemnização relativos a objetos que não façam parte integrante do aparelho.
6. A prestação duma assistência a coberto da garantia, não prolonga o prazo da mesma. Só dentro deste prazo é que são prestadas assistências ao abrigo da garantia. o direito a esta só é reconhecido ao primeiro comprador do aparelho e não pode ser transmitido a terceiros.
7. A garantia caduca quando pessoas não autorizadas tenham tentado efetuar reparações, modificações ou substituições de peças no aparelho.
8. Todas as despesas e riscos de transporte para a nossa fábrica ou vice-versa serão sempre por conta do comprador.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Para obtenção do serviço de Assistência Técnica durante o período de garantia de 24 meses após a data da compra, é necessário:

- A apresentação da Fatura/Talão de Compra, onde conste o modelo e o número de fabrico do produto (sempre que possível).

Nota: A não apresentação dos documentos referidos, será motivo para a não prestação de serviços a coberto da garantia.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

1. Conserve en lugar seguro el comprovativo de compra del aparato. Cuando se realice una reparación que cumpla las condiciones, el técnico exigirá el comprovativo de compra correspondiente. Sólo se le podrá prestar asistencia después de haber comprobado con el comprovativo de compra, que su aparato se encuentra dentro del plazo de garantía.
2. El plazo de garantía de este aparato es de 2 años a partir de la fecha de compra.
3. Dentro del plazo de garantía, repararemos o sustituiremos de manera gratuita, todas las piezas que dentro de un uso normal del aparato, se hayan deteriorado como consecuencia de un defecto del material o de fabricación.
4. Esta garantía no cubre bombillas, piezas que se rompan con facilidad, de vidrio o de plástico o cualquier deficiencia que no perjudique al buen funcionamiento del mismo.
5. No nos responsabilizamos de los daños causados por el uso indebido o descuidado del aparato, por enchufarlo a una corriente eléctrica diferente de la que se indica en la etiqueta de características del aparato, por una instalación eléctrica deficiente o por causas atmosféricas, químicas o electroquímicas. Se declinarán las reclamaciones o solicitudes de indemnización relativas a objetos que no formen parte integrante del aparato.
6. La prestación de una asistencia cubierta por la garantía, no prolonga el plazo de la misma. Sólo se presta asistencia cubierta por la garantía cuando está dentro de este plazo. Sólo se reconoce el derecho a esta garantía al primer comprador del aparato y no se puede transmitir a terceros.
7. La garantía caduca cuando personas no autorizadas han intentado realizar reparaciones, modificaciones o sustituciones de piezas en el aparato.
8. Todos los gastos y riesgos de transporte hacia o desde nuestra fábrica, corren a cuenta del comprador.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Para obtener el servicio de Asistencia Técnica durante el periodo de garantía de 24 meses a partir de la fecha de la compra, es necesario:

-La presentación de la Fatura/Recibo de compra, donde conste el modelo y el número de fábrica del producto (cuando sea posible).

Nota: La no presentación de los documentos indicados, será motivo para la no prestación de los servicios cubiertos por la garantía.

Os produtos FLAMA foram concebidos a pensar no bem-estar e satisfação do consumidor, privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e guarde-o para consultas futuras. Uma utilização não conforme com as instruções, liberta a FLAMA de todas as responsabilidades.
- Verifique se a tensão de alimentação da instalação elétrica da sua habitação corresponde à inscrita na placa de características do aparelho. Este aparelho deve ser ligado a uma tomada com contacto de terra e ligação à terra da instalação fixa.
- Verifique se o disjuntor de proteção do circuito, ao qual vai ligar o grelhador, é no mínimo de 10A.
- O aparelho não é destinado a ser posto em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema separado de comando à distância.
- Este aparelho foi concebido para utilização exclusivamente doméstica, e no interior de casa.
- Este aparelho é destinado a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas tais como:
 - Áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, oficinas e outros ambientes profissionais;
 - Casas de campo;
 - Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial;

- Ambientes do tipo quarto de hotel.
- Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos ou mais e pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento se eles tiverem recebido supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho de uma forma segura e compreenderem os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos, quando este está ligado ou em arrefecimento.

Aviso – a temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho se encontra em funcionamento.

- Desligue o aparelho da alimentação removendo a ficha da tomada fixa da alimentação após cada utilização e aquando da limpeza.

- Deixe-o arrefecer antes de proceder a qualquer operação de limpeza ou de arrumação.

- Antes de ligar o aparelho, certifique-se que o coloca numa superfície plana, estável e horizontal.

- Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar corretamente ou se estiver de algum modo danificado. Qualquer intervenção para

além da limpeza deve ser executada num Serviço de Assistência Técnica Autorizado FLAMA.

- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados, mande-os substituir imediatamente num Serviço de Assistência Técnica Autorizado FLAMA.

- Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou pessoal de qualificação similar de forma a evitar um perigo.

- O aparelho nunca deve ser utilizado perto de materiais inflamáveis ou combustíveis.

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância.

- Não tape o aparelho durante o seu funcionamento.

- Não desmonte o aparelho.

- O aparelho só deve ser utilizado para cozinhar alimentos. A sua utilização para outros fins poderá provocar danos irreparáveis.

- Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

AVISO: Carvão ou outros combustíveis não devem ser utilizados com este aparelho.

Este produto cumpre as Diretivas de Compatibilidade Eletromagnética e de Baixa Tensão.

Este manual de instruções também está disponível no formato PDF em www.flama.pt.

FUNCIONAMENTO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Remova todos os rótulos, autocolantes e etiquetas, exceto a placa de características do produto.

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre à volta do aparelho. Este aparelho não está adaptado para a instalação num armário ou para a utilização no exterior.

Retirar as placas: Pressione o botão de libertação da placa superior para remover a placa do tabuleiro superior e, em seguida, pressione o botão de libertação da placa inferior para remover a placa do tabuleiro inferior.

Lave as placas e o raspador em água morna e sabão; Enxague e deixe secar. Essas peças também podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Colocar as placas: Reinsira as placas superior e inferior nas suas respetivas posições antes usar. Deslize os entalhes na parte traseira das placas até ficarem presos nos ganchos do tabuleiro, depois pressione na frente da placa para encaixá-las no lugar.

NUNCA MERGULHE OU EXPONHA O PRODUTO A ÁGUA.

NOTA: Ao usar as placas de grelha pela primeira vez, pulverizar ou aplicar uma fina camada de óleo de cozinha sobre as superfícies antiaderentes das placas com uma toalha de papel. Quando necessário, volte a aplicar uma fina camada de óleo de cozinha ao longo da vida das placas para manter o melhor desempenho antiaderente.

Limpar o aparelho como descrito na secção “Limpeza e Manutenção”.

Durante os primeiros minutos de funcionamento (apenas na primeira utilização), o aparelho pode libertar algum fumo que desaparece logo de seguida.

UTILIZAÇÃO

ATENÇÃO: Não use este produto para cozinhar ou descongelar alimentos congelados.

Todos os alimentos devem ser descongelados completamente antes de cozinhá-los com este produto.

Posições de confeção:

Posição fechado, função para grelhar e prensar/ de aquecimento: o Tabuleiro superior está fechado e repousa na base. Use esta posição ao iniciar / aquecer o produto e para grelhar a maioria dos alimentos. A placa superior ajusta-se aos alimentos para fornecer uma pressão homogénea.

Posição aberta: o Tabuleiro superior está aberto. Coloque o produto nesta posição ao começar a usar a função Grill e ao grelhar certos alimentos em que a placa Grill superior não é apropriada, como pizza ou peixe. Use a pega e abra o aparelho até o Tabuleiro superior ter um ângulo de 90°.

Posição placas paralelas: utilize o Fecho / Posicionador para criar uma distância entre as placas de confeção, quando não quer usar a função prensar. O Fecho / Posicionador permite cinco alturas diferentes.

Posição 180°: o Tabuleiro superior está aberto e nivelado com a base, criando duas superfícies de confeção. Use o produto nesta posição quando grelhar quantidades maiores de alimentos. Segurando na pega, abra o aparelho até o tabuleiro superior ter um ângulo de 90°. Pressione o Botão de posicionamento a 180° e continue até as placas ficarem niveladas.

AVISO: as placas de confeção e as superfícies metálicas da carcaça e da pega ficam muito quentes durante o uso. Para evitar um risco de queimaduras, use luvas protetoras para o forno ou luvas resistentes ao calor ao usar e toque apenas na zona preta da pega.

AVISO: use apenas utensílios de madeira, plástico ou silicone resistentes ao calor para adicionar / remover alimentos. Não use um utensílio de metal, pois pode arranhar a superfície das placas.

NOTA: durante o uso inicial, este item pode emitir um pouco de fumo leve. Isso é normal e diminuirá com o uso do aparelho.

Grill Contacto:

Use para cozinhar hambúrgueres, pedaços desossados ou finos de carne e peixe e vegetais.

Na posição "Fechado", os alimentos vão cozinhar rapidamente, uma vez que ambos os lados cozinham ao mesmo tempo.

1. Coloque o produto na posição "Fechado" e conecte o cabo de alimentação à corrente elétrica. O indicador de funcionamento acenderá, indicando que o aparelho está ligado.

2. certifique-se que o tabuleiro de recolha de molhos está colocado no aparelho.

3. Rode o regulador de temperatura para a posição desejada e selecione o tempo desejado rodando o temporizador.

NOTA: pode demorar até sete minutos para chegar à temperatura selecionada. O indicador luminoso de funcionamento acende quando o produto estiver pronto para cozinhar e alterna entre aceso/apagado durante a confeção, indicando que o produto mantém a temperatura de cozedura selecionada.

4. Coloque os alimentos na placa inferior e baixe a placa superior. A placa superior auto ajusta-se para a espessura dos alimentos. Se cozinhar itens em que a placa superior não é necessária, como kebabs ou peixe, deixe o produto aberto na posição 90° ou selecione uma altura com o Fecho / Posicionador.

NOTA: se cozinhar mais do que um pedaço de comida de cada vez, os alimentos devem ser semelhantes em espessura para garantir que a placa de grelha superior repousa uniformemente sobre os alimentos a cozinhar.

5. Quando terminar a confeção, remova os alimentos, desconecte o aparelho da tomada elétrica e deixe esfriar (pelo menos 30 minutos) antes de mover, desmontar ou limpar.

CUIDADO: desconecte sempre o produto da tomada elétrica quando a confeção estiver completa e quando o produto não estiver em uso.

Paninni Press:

Use as placas superior e inferior na posição "Fechado" para grelhar qualquer combinação de ingredientes (por exemplo, vegetais, carnes e queijos) em camadas entre dois pedaços de pão ou uma tortilla / pita dobrada.

1. Siga os passos 1 a 3 na seção "Contact Grill", acima.

2. Coloque os alimentos na placa de grelha inferior e baixe a placa de grelha superior sobre os alimentos. O tabuleiro superior se auto ajustará à espessura dos alimentos.

NOTA: se cozinhar mais do que um pedaço de comida de cada vez, os alimentos devem ser semelhantes em espessura para garantir que a placa de grelha superior repousa uniformemente sobre os alimentos para cozinhar.

3. Quando terminar a confeção, remova os alimentos, desconecte o aparelho da tomada elétrica e deixe esfriar (pelo menos 30 minutos) antes de mover, desmontar ou limpar.

CUIDADO: desconecte sempre o produto da tomada elétrica quando a confeção estiver completa e quando o produto não estiver em uso.

Grill aberto (posição 180°):

O uso do produto na posição "aberto" duplica a área de superfície de cozedura e permite cozinhar itens com diferentes espessuras simultaneamente, ou cozinhar alimentos em placas separadas para evitar misturar sabores.

1. Coloque o produto na posição aberto (180°) e conecte o cabo de alimentação à corrente elétrica. O indicador de funcionamento acenderá, indicando que o aparelho está ligado.

2. certifique-se que o tabuleiro de recolha de molhos está colocado no aparelho.

3. Rode o regulador de temperatura para a posição desejada e selecione o tempo desejado rodando o temporizador.

NOTA: pode demorar até oito minutos para chegar à temperatura selecionada. O indicador luminoso de funcionamento acende quando o produto estiver pronto para cozinhar e alterna entre aceso/apagado durante a confeção, indicando que o produto mantém a temperatura de cozedura selecionada.

4. Coloque os alimentos nas placas.

5. Quando terminar a confeção, remova os alimentos, desconecte o aparelho da tomada elétrica e deixe esfriar (pelo menos 30 minutos) antes de mover, desmontar ou limpar.

CUIDADO: desconecte sempre o produto da tomada elétrica quando a confeção estiver completa e quando o produto não estiver em uso.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

ADVERTÊNCIA: certifique-se sempre de que o produto está desconectado da tomada elétrica. Desconecte o aparelho da tomada elétrica e deixe esfriar (pelo menos 30 minutos) antes de mover, desmontar ou limpar.

AVISO: Não use produtos de limpeza abrasivos para limpar o produto.

1. Remova a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer aberto.

2. Retire e esvazie o Tabuleiro de recolha de molhos após cada utilização, lavando-o com água morna e detergente.

2. Retire as placas de confeção, pressionando o Botão de libertação das placas e remova os restos de alimentos, usando o raspador.

3. Lave as placas, e o raspador em água morna e detergente; enxague e deixe secar. Estas peças também podem ser lavadas em uma máquina de lavar loiça.

AVISO: Não mergulhe a Base ou exponha-a à água ou a outros líquidos.

4. Limpe a caixa superior e a base com uma esponja umedecida com água e seque com um pano macio ou uma toalha de papel.

5. Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões de metal ou palha de aço, que danificam o aparelho.

6. Armazene o produto em local fresco e seco.

PROTEÇÃO DO AMBIENTE



Este símbolo indica a recolha separada de equipamentos elétricos e eletrónicos.

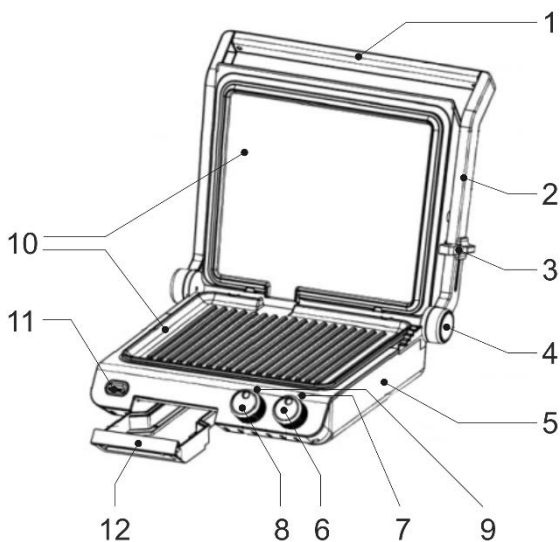
O objetivo prioritário da recolha separada destes resíduos é reduzir a quantidade a eliminar, promover a reutilização, a reciclagem e outras formas de valorização, de forma a reduzir os seus efeitos negativos sobre o ambiente.

Quando fora de uso este aparelho não deverá ser descartado junto com os restantes resíduos urbanos não indiferenciados.

O utilizador é responsável por proceder à sua entrega gratuita nas instalações de recolha seletiva existentes para o efeito.

A retoma dos equipamentos fora de uso poderá igualmente ser efetuada pelos pontos de venda, na compra de um equipamento novo que seja equivalente e que desempenhe as mesmas funções.

Para obter informações mais detalhadas sobre os locais de recolha deverá dirigir-se à sua Câmara Municipal ou a um ponto de venda destes equipamentos.



1. Asa
2. Vástago
3. Cierre / Posicionador
4. Botón de posicionamiento a 180 °
5. Base del Grill
6. Regulador de temperatura
7. Indicador luminoso de funcionamiento
8. Temporizador
9. Indicador luminoso de funcionamiento
10. Placas antiadherentes
11. Botón de liberación de las placas
12. Bandeja recoge grasas

ADVERTÊNCIA



ATENCIÓN – SUPERFICIE CALIENTE
Símbolo IEC 60417 – 5041 (DB:2002 / 10)

Los productos FLAMA han sido diseñados pensando en el bienestar y la satisfacción del consumidor, privilegiando los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez y guárdelo para futuras consultas. Un uso no conforme con las instrucciones, libera a FLAMA de todas las responsabilidades.
- Compruebe si la tensión de alimentación de la instalación eléctrica de su vivienda corresponde a la inscrita en la placa de características del aparato. Este aparato debe conectarse a una toma de tierra con conexión a tierra de la instalación fija.
- Compruebe que el disyuntor de protección del circuito, al que va a conectar la parrilla, es como mínimo de 10A.
- El aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o por un sistema separado de mando a distancia.
- Este aparato está diseñado para uso exclusivamente doméstico, y en el interior de la casa.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas tales como:
 - Áreas de cocina reservadas al personal de tiendas, talleres y otros ambientes profesionales;

- Casas de campo;
 - Por clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de carácter residencial;
 - Ambientes del tipo habitación de hotel.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de una forma segura y comprender los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años cuando esté encendido o en refrigeración.
- Advertencia - la temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- Desconecte el aparato de la alimentación extrayendo el enchufe de la toma de alimentación eléctrica después de cada uso y de la limpieza.
 - Déjelo enfriar antes de proceder a cualquier operación de limpieza o de almacenaje.
 - Antes de conectar el aparato, asegúrese de colocarlo en una superficie plana, estable y horizontal.
 - No utilice el aparato si no funciona correctamente o si está dañado. Cualquier

intervención más allá de la limpieza debe ser ejecutada en un Servicio de Asistencia Técnica FLAMA.

- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe se encuentran dañados, envíenlos inmediatamente en un Servicio de Asistencia Técnica de FLAMA.

- Si el cable de alimentación se daña, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o personal de calificación similar para evitar un peligro.

- El aparato nunca debe utilizarse cerca de materiales inflamables o combustibles.

- Nunca deje el aparato sin vigilancia.

- No tape el aparato durante su funcionamiento.

- No desmonte el aparato.

- El aparato sólo debe utilizarse para cocinar alimentos. Su uso para otros fines puede provocar daños irreparables.

- No sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

ADVERTENCIA: El carbón u otros combustibles no se deben utilizar con este aparato.

Este producto cumple con las directivas de compatibilidad electromagnética y de baja tensión.

Este manual de instrucciones también está disponible en formato PDF en www.flama.pt

FUNCIONAMIENTO

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Quite todas las etiquetas, pegatinas y etiquetas, excepto la placa de características del producto.

Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable y deje al menos 10 cm de espacio libre alrededor del aparato. Este aparato no está adaptado para la instalación en un armario o para el uso en el exterior.

Retirar las placas: Pulse el botón de liberación de la placa superior para extraer la placa de la bandeja superior y, a continuación, presione el botón de liberación de la placa inferior para extraer la placa de la bandeja inferior.

Lave las placas y el raspador en agua tibia y jabón; Enjuague y deje secar. Estas piezas también se pueden lavar en el lavavajillas.

Colocar las placas: Vuelva a colocar las placas superior e inferior en sus respectivas posiciones antes de usar. Deslice las muescas en la parte trasera de las placas hasta que queden atrapadas en los ganchos de la bandeja, luego presione delante de la placa para encajarlas en su lugar.

NUNCA MANTENGA O EXPONGA EL PRODUCTO EL AGUA.

NOTA: Al usar las placas de rejilla por primera vez, pulverizar o aplicar una fina capa de aceite de cocina sobre las superficies antiadherentes de las placas con una toalla de papel. Cuando sea necesario, vuelva a aplicar una fina capa de aceite de cocina a lo largo de la vida de las placas para mantener el mejor rendimiento antiadherente.

Limpiar el aparato como se describe en la sección "Limpieza y mantenimiento".

Durante los primeros minutos de funcionamiento (sólo en el primer uso), el aparato puede liberar algún humo que desaparece inmediatamente después.

UTILIZACIÓN

PRECAUCIÓN: No utilice este producto para cocinar o descongelar alimentos congelados.

Todos los alimentos deben descongelarse completamente antes de cocinarlos con este producto.

Posiciones de confección:

Posición cerrada, función para asar y prensar / de calentamiento: el Tablero superior está cerrado y reposa en la base. Utilice esta posición al iniciar / calentar el producto y para asar a la parrilla la mayoría de los alimentos. La placa superior se ajusta a los alimentos para proporcionar una presión homogénea.

Posición abierta: la bandeja superior está abierta. Coloque el producto en esta posición al empezar a usar la función Grill y al grill a la parrilla ciertos alimentos en los que la placa Grill superior no es apropiada, como pizza o pescado. Utilice la empuñadura y abra el aparato hasta que la bandeja superior tenga un ángulo de 90 °.

Posición placas paralelas: utilice el cierre / posicionador para crear una distancia entre las placas de confección, cuando no desee utilizar la función prensar. El cierre / posicionador permite cinco alturas diferentes.

Posición 180 °: el Tablero superior está abierto y nivelado con la base, creando dos superficies de confección. Utilice el producto en esta posición cuando a la parrilla cantidades mayores de alimentos. Sujetando el asa, abra el aparato hasta que la bandeja superior tenga un ángulo de 90 °. Presione el botón de posicionamiento a 180 ° y continúe hasta que las placas estén niveladas.

ADVERTENCIA: Las placas de confección y las superficies metálicas de la carcasa y de la empuñadura se calientan durante el uso. Para evitar un riesgo de quemaduras, utilice guantes protectores para el horno o guantes resistentes al calor al usar y toque sólo en la zona negra del asa.

ADVERTENCIA: Utilice sólo utensilios de madera, plástico o silicona resistentes al calor para añadir o quitar alimentos. No utilice un utensilio de metal, ya que puede rayar la superficie de las placas.

NOTA: Durante el uso inicial, este elemento puede emitir un poco de humo ligero. Esto es normal y disminuirá con el uso del aparato.

Grill Contacto:

Utilice para cocinar hamburguesas, trozos deshuesados o finos de carne y pescado y vegetales.

En la posición "Cerrado", los alimentos van a cocinar rápidamente, ya que ambos lados cocinan al mismo tiempo.

1. Coloque el producto en la posición "Cerrado" y conecte el cable de alimentación a la corriente eléctrica. El indicador de funcionamiento se enciende, indicando que el aparato está encendido.

2. asegúrese de que la bandeja de recogida de salsas está colocada en el aparato.

3. Gire el regulador de temperatura a la posición deseada y seleccione el tiempo deseado girando el temporizador.

NOTA: puede tardar hasta siete minutos para llegar a la temperatura seleccionada. El indicador luminoso de funcionamiento se enciende cuando el producto está listo para cocinar y alterna entre encendido / apagado durante la confección, indicando que el producto mantiene la temperatura de cocción seleccionada.

4. Coloque los alimentos en la placa inferior y baje la placa superior. La placa superior auto se ajusta al grosor de los alimentos. Si cocine elementos en los que la placa superior no es necesaria, como kebabs o pescado, deje el producto abierto en la posición 90 ° o seleccione una altura con el cierre / posicionador.

NOTA: si cocina más de un pedazo de comida a la vez, los alimentos deben ser similares en espesor para asegurarse de que la placa de rejilla superior reposa uniformemente sobre los alimentos a cocinar.

5. Cuando termine la confección, retire los alimentos, desconecte el aparato de la toma de corriente y deje enfriar (al menos 30 minutos) antes de mover, desmontar o limpiar.

PRECAUCIÓN: desconecte siempre el producto de la toma de alimentación eléctrica cuando la confección esté completa y cuando el producto no esté en uso.

Paninni Press:

Utilice las placas superior e inferior en la posición "Cerrado" para asar cualquier combinación de ingredientes (por ejemplo, vegetales, carnes y quesos) en capas entre dos pedazos de pan o una tortilla / pita doblada.

1. Siga los pasos 1 a 3 de la sección "Contact Grill", arriba.
2. Coloque los alimentos en la placa de rejilla inferior y baje la placa de rejilla superior sobre los alimentos. El tablero superior se ajustará automáticamente al grosor de los alimentos.

NOTA: Si cocina más de un pedazo de comida a la vez, los alimentos deben ser similares en espesor para asegurarse de que la placa de rejilla superior reposa uniformemente sobre los alimentos para cocinar.

3. Cuando termine la confección, retire los alimentos, desconecte el aparato de la toma de corriente y deje enfriar (al menos 30 minutos) antes de mover, desmontar o limpiar.

PRECAUCIÓN: desconecte siempre el producto de la toma de alimentación eléctrica cuando la confección esté completa y cuando el producto no esté en uso.

Grill abierto (posición 180° / PLANCHA):

El uso del producto en la posición "abierta" duplica el área de superficie de cocción y permite cocinar elementos con diferentes espesores simultáneamente, o cocinar alimentos en placas separadas para evitar mezclar sabores.

1. Coloque el producto en la posición abierta (180 °) y conecte el cable de alimentación a la corriente eléctrica. El indicador de funcionamiento se enciende, indicando que el aparato está encendido.
2. asegúrese de que la bandeja de recogida de salsas está colocada en el aparato.
3. Gire el regulador de temperatura a la posición deseada y seleccione el tiempo deseado girando el temporizador.

NOTA: puede tardar hasta ocho minutos para llegar a la temperatura seleccionada. El indicador luminoso de funcionamiento se enciende cuando el producto está listo para cocinar y alterna entre encendido / apagado durante la

confección, indicando que el producto mantiene la temperatura de cocción seleccionada.

4. Coloque los alimentos en las placas.

5. Cuando termine la confección, retire los alimentos, desconecte el aparato de la toma de corriente y deje enfriar (al menos 30 minutos) antes de mover, desmontar o limpiar.

PRECAUCIÓN: Desconecte siempre el producto de la toma de alimentación eléctrica cuando la confección esté completa y cuando el producto no esté en uso.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: asegúrese siempre de que el producto está desconectado de la toma de corriente. Desconecte el aparato de la toma eléctrica y deje enfriar (al menos 30 minutos) antes de mover, desmontar o limpiar.

ADVERTENCIA: No utilice productos de limpieza abrasivos para limpiar el producto.

1. Retire el enchufe y deje que el aparato se enfríe.

2. Retirar y vaciar la bandeja de recogida de salsas después de cada uso, lavándolo con agua tibia y detergente.

2. Retire las placas de cocción presionando el botón de liberación de las placas y retire los restos de alimentos utilizando el rascador.

3. Lavar las placas, y el raspador en agua tibia y detergente; Enjuague y deje secar. Estas piezas también se pueden lavar en un lavavajillas.

ADVERTENCIA: No sumerja la base ni la esponja al agua oa otros líquidos.

4. Limpie la caja superior y la base con una esponja humedecida con agua y seque con un paño suave o una toalla de papel.

5. Limpie el aparato con un paño húmedo. Nunca utilice productos de limpieza agresivos y abrasivos, estropajos de metal o paja de acero, que dañan el aparato.

6. Almacene el producto en un lugar fresco y seco.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Este símbolo indica la recogida separada de equipos eléctricos y electrónicos.



El objetivo prioritario de la recogida separada de estos residuos es reducir la cantidad a eliminar, promover la reutilización, el reciclado y otras formas de valorización para reducir sus efectos negativos sobre el medio ambiente.

Cuando fuera de uso este aparato no debe ser descartado junto con los restantes residuos urbanos no indiferenciados.

El usuario es responsable de proceder a su entrega gratuita en las instalaciones de recogida selectiva existentes a tal efecto.

La retoma de los equipos fuera de uso podrá ser efectuada también por los puntos de venta, en la compra de un equipo nuevo que sea equivalente y que desempeñe las mismas funciones.

Para obtener información más detallada sobre los lugares de recogida deberá dirigirse a su ayuntamiento o a un punto de venta de estos equipos

Esta página foi intencionalmente deixada em branco

Esta página fue intencionalmente dejada en blanco