

1. Grelha
2. Elemento de aquecimento eléctrico inclinável
3. Tabuleiro com pedra de lava
4. Botão de controlo do elemento de aquecimento
5. Luz de indicação On (Ligado) do elemento de aquecimento

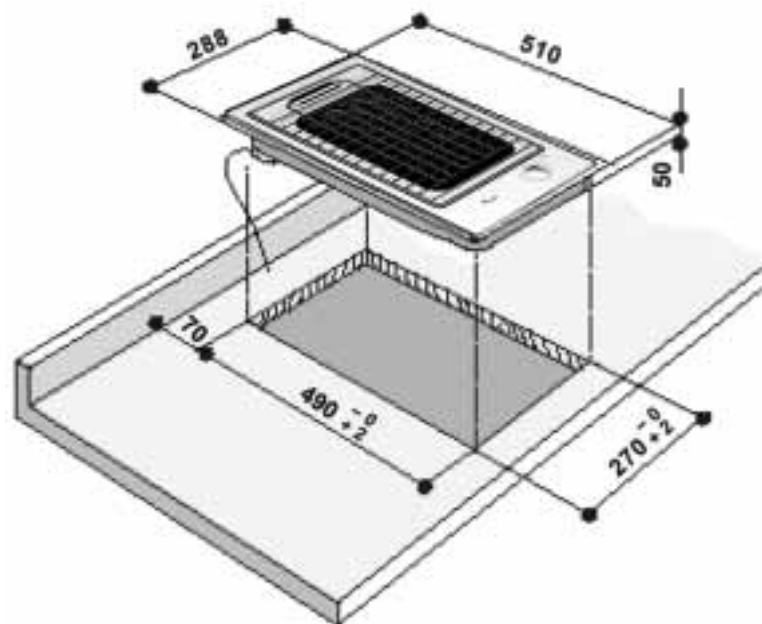
Certifique-se de que a tensão indicada na chapa de tensões corresponde à tensão da rede doméstica. Os dados técnicos indicados na chapa de tensões posicionada sob a placa são também descritos a seguir:

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Tensão de alimentação	Condutores: número e tamanho
230 ~ +	H05 RR-F 3 x 1,5 mm ²

- Para utilizar o barbecue rode o botão para a direita e posicione-o na posição de potência necessária.
- Para desligar a placa, rode os botões para a posição "0".
- A placa integra 1 indicador luminoso que indica quando o barbecue está ligado.

DIMENSÕES DA PLACA DE BARBECUE E DO PLANO (mm)



Tipo PLBTD 230 V ~ 50Hz 2,4 kW

SUGESTÕES PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação do material de acondicionamento

- O material da embalagem é totalmente reciclável e está marcado com o símbolo de reciclagem
- Não elimine os diversos materiais de acondicionamento descuidadamente. Seja responsável e cumpra os regulamentos locais relativos à eliminação de resíduos.

Eliminação de electrodomésticos usados

- Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE). Ao assegurar a eliminação correcta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos potencialmente negativos.

O símbolo no produto ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico. Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Elimine-o de acordo com as normas locais relativas à eliminação de resíduos. Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

BARBECUE CARACTERÍSTICAS

- Este aparelho grelha carne e peixe, sem aplicar gordura nem óleo.
- Sob o elemento de aquecimento existe um tabuleiro com pedra de lava, que garante uma temperatura constante de cerca de 250°C e absorve as gotas de gordura.
- Todas as peças, a grelha, o tabuleiro e as pedras, podem ser facilmente removidas, para serem limpas.

UTILIZAR O BARBECUE PELA PRIMEIRA VEZ

- Remova a película adesiva que protege algumas peças.
- Com cuidado, remova quaisquer resíduos de cola, sem utilizar substâncias abrasivas, para evitar riscar a superfície.
- Lave e seque a grelha com muito cuidado (de preferência na máquina de lavar loiça).
- Levante o elemento de aquecimento (A) até tocar no batente (B) Fig. 4. Insira o tabuleiro, posicione-o correctamente e de seguida distribua de forma uniforme a pedra de lava. Baixe o elemento de aquecimento e coloque a grelha por cima.
- Baixe o elemento de aquecimento e coloque a grelha por cima.
- Ligue o barbecue rodando o botão de regulação da energia para a posição máxima (11-12) durante cerca de 15 minutos, para remover os resíduos de gordura.

UTILIZAR O BARBECUE

- Antes de começar a cozinhar, verifique se todas as peças removíveis estão na sua posição correcta (tabuleiro com pedra de lava bem distribuída, o elemento de aquecimento completamente rebaixado, a grelha em posição).
- Ligue o barbecue rodando o botão para a posição 12.
- A luz do indicador mostra que o barbecue está ligado.
- Faça um pré-aquecimento durante cerca de 5 minutos até a pedra de lava ficar quente.
- Rode o botão para a posição pretendida. Os números de 1 a 12 indicam as posições de funcionamento. A temperatura aumenta de acordo com o número.
- Coloque os alimentos na grelha e verifique o processo de cozedura.
- Para desligar o barbecue, rode o botão para a posição "0".

Advertências

- Este barbecue foi concebido para ser utilizado apenas como aparelho doméstico para cozinhar alimentos. Não é permitido qualquer outro tipo de uso. O fabricante declina qualquer responsabilidade derivada de uma utilização inadequada.
- Evite expor o aparelho aos agentes atmosféricos.
- Todas as reparações ou trabalhos de manutenção no aparelho devem ser efectuados exclusivamente por um técnico qualificado.
- Evite tocar no aparelho com partes do corpo húmidas, bem como utilizá-lo descalço.
- Durante a utilização, os componentes acessíveis podem ficar muito quentes. Para evitar queimaduras, mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que sejam vigiadas ou ensinadas por um responsável pela sua segurança.
- O barbecue não deve ser usado por crianças ou pessoas doentes sem supervisão.
- Certifique-se que as crianças não brincam com o aparelho.
- Certifique-se de que os fios eléctricos dos outros aparelhos eléctricos junto ao barbecue não entram em contacto com as peças quentes do mesmo.
- Esteja sempre atento aos alimentos durante a respectiva cozedura. Poderá ocorrer um sobreaquecimento do óleo ou da gordura provocando um incêndio!
- Não coloque plásticos, folhas de alumínio, panos, papel ou outros materiais inflamáveis na superfície de cozedura enquanto esta permanecer quente.

SUGESTÕES PARA GRELHAR

- Faça um pré-aquecimento de 5 minutos até a pedra de lava ficar quente.
- Quanto mais quente estiver a pedra de lava, mais rápida e uniforme será a cozedura.
- Não deite água no barbecue enquanto este estiver quente ou a funcionar.
- Depois de concluir os grelhados, deixe o barbecue ligado durante alguns minutos, para que a gordura possa ser absorvida e queimada pela pedra de lava.

TABELA PARA GRELHAR

Os tempos fornecidos são apenas indicativos e referem-se a um barbecue pré-aquecido no máximo.

TABELA DOS TEMPOS DE COZEDURA		
Alimentos	Posição de regulação da energia	Tempo (min.)
Lombo de vaca	12	8
Febras	12	12
Hambúrgueres	12	14
Salsichas	12	13
Fígado	12	5
Costeleta de cordeiro	12	8
Bife de frango	12	9
Coxa de frango	11 - 10	17
Bife de salmão	11 - 10	10
Truta	11 - 10	12
Truta cozinhada em papel anti-gordura	11	30

Nota: À medida que for ficando mais familiarizado com a utilização do barbecue, será capaz de determinar o melhor tempo de cozedura para cada alimento.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar o BARBECUE, desligue-o da corrente eléctrica e aguarde até que arrefeça.
- Limpe o exterior com um pano molhado em detergente líquido. Para facilitar as operações de limpeza, remova a grelha e o tabuleiro da pedra de lava.
- As superfícies em aço inoxidável podem ser limpas com produtos especiais.
- Não utilize escovas de aço nem produtos que sejam abrasivos, corrosivos ou à base de cloro.
- Não deixe ácido ou substâncias alcalinas (vinagre, sal, sumo de limão, etc.) nas superfícies do grelhador.
- O tabuleiro da pedra de lava e a grelha podem ser lavados no lavatório, mas ficarão melhor lavados na máquina de lavar loiça.
- Após cada cozedura, retire os resíduos de gordura da pedra de lava e lave-a cuidadosamente. O objectivo é evitar maus cheiros durante a cozedura.
- A cada 2 a 3 cozeduras, lave a pedra de lava com água corrente.
- Substitua as pedras de lava cerca de duas vezes por ano, dependendo da frequência de utilização.
- Retire e elimine todas as pedras de lava usadas e limpe as superfícies envolventes e os acessórios do aparelho.
- Coloque de forma uniforme as pedras de lava novas.
- Limpe a resistência eléctrica com muito cuidado, utilizando um pano seco ou um pano húmido com água.
- Atenção: não deixe entrar água no aparelho.
- Não utilize dispositivos de limpeza a vapor, pois a humidade pode infiltrar-se no aparelho, tornando-o perigoso.

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O elemento de aquecimento não funciona:

Verifique se:

Recomendações

Importante: Antes de qualquer operação de instalação ou manutenção, desligue o barbecue da fonte de alimentação.

- As ligações eléctricas devem ser efectuadas antes de ligar o aparelho à corrente doméstica.
- A instalação deve ser efectuada por um técnico qualificado de acordo com as instruções do fabricante e os regulamentos locais actuais.
- Depois de desembalar o barbecue, verifique se este foi danificado durante o transporte. **Em caso de dúvida, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda Autorizado mais próximo.**

Preparação do armário embutido

- Efectue todos os cortes no plano antes de inserir o aparelho. Remova cuidadosamente todas as aparas ou resíduos que possam impedir o funcionamento correcto do aparelho.
- O barbecue deve ficar embutido num plano com uma espessura mínima de 30 e máxima de 50 mm.
- Insira um painel de separação a uma distância mínima de 20 mm da base do barbecue para impedir o acesso ao utilizador.
- Se o barbecue for instalado junto a uma unidade de coluna, deixe uma distância de pelo menos 300 mm a partir da extremidade do barbecue.
- Crie uma abertura no plano respeitando as dimensões especificadas.

Depois de limpar cuidadosamente a superfície de aplicação, monte o vedante fornecido na placa (se ainda não estiver montado).

MONTAGEM

Depois de limpar a superfície perimetral, aplique a junta fornecida na placa conforme indicado na figura.

- A luz do indicador ON está desligada.
- Existe corrente eléctrica.
- O elemento de aquecimento tem falhas. Neste caso, desligue imediatamente o cabo eléctrico e contacte o Serviço pós-venda.

Existem odores desagradáveis:

- Verifique se existem resíduos de gordura no tabuleiro da pedra de lava.

SERVIÇO PÓS-VENDA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

- Procure resolver o problema com a ajuda das sugestões apresentadas no capítulo "Guia para resolução de problemas".

Se após efectuar as verificações, o problema persistir, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Comunique:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto da placa;
- o número de assistência (por exemplo, o número indicado a seguir à palavra SERVICE na chapa de tensões existente sob a placa). O número de assistência está também indicado no livro de garantia;
- o seu endereço completo;
- o seu número de telefone e o indicativo da zona.

Se for necessário reparar o equipamento, contacte um **Serviço Pós-Venda autorizado** (para garantir a utilização de peças sobressalentes originais e a correcção da reparação).

Siga estas regras elementares como garantia da qualidade e da segurança do aparelho.

SERVICE 0000 000 00000



INSTALAÇÃO

Importante: antes de instalar o barbecue, remova a película plástica de protecção aplicada.

Certifique-se de que a abertura criada no plano para alojar o barbecue corresponde às especificações dimensionais do diagrama, tendo em conta as tolerâncias relativas.

Não force a inserção do barbecue no tampo.

- **Para a instalação,** utilize os suportes e os parafusos fornecidos.

1. Posicione a placa na abertura criada no plano de acordo com as dimensões indicadas na primeira página.

NOTA: O cabo eléctrico deverá ter um comprimento suficiente para permitir a sua extracção para cima.

2. Para fixar a placa, utilize os suportes (A) fornecidos.

3. Fixe os suportes nos respectivos orifícios indicados pelas setas e aperte-os com os parafusos fornecidos consoante a espessura do plano (consulte a fig. 1).

Ligação eléctrica

- A ligação à terra do aparelho é obrigatória por lei.
- A ligação eléctrica deve ser efectuada por um técnico qualificado de acordo com as instruções do fabricante e os regulamentos locais actuais.
- O técnico é responsável pela ligação eléctrica do aparelho e pelo cumprimento das respectivas normas de segurança.
- Para cumprir as normas de segurança, durante a instalação utilize um interruptor unipolar com uma folga mínima de 3 mm entre os contactos.
- Não utilize adaptadores múltiplos ou extensões.
- Após a instalação do aparelho, os componentes eléctricos deverão ficar inacessíveis.



Ligação à corrente doméstica

Nota: o fio de terra amarelo/verde (B) deve ser ligado ao parafuso. Se o cabo de alimentação ainda não estiver ligado:

- retire cerca de 70 mm do revestimento do cabo de alimentação
- retire cerca de 10 mm do revestimento dos fios
- abra a placa de bornes (C) fazendo pressão sobre as patilhas laterais com uma ferramenta adequada.
- insira o cabo de alimentação (D) no gancho (E) e ligue os fios à placa de bornes.
- feche a tampa da placa de bornes.
- concluída a ligação eléctrica, insira a placa de cima para baixo e fixe os suportes de fixação como mostrado na figura 1.

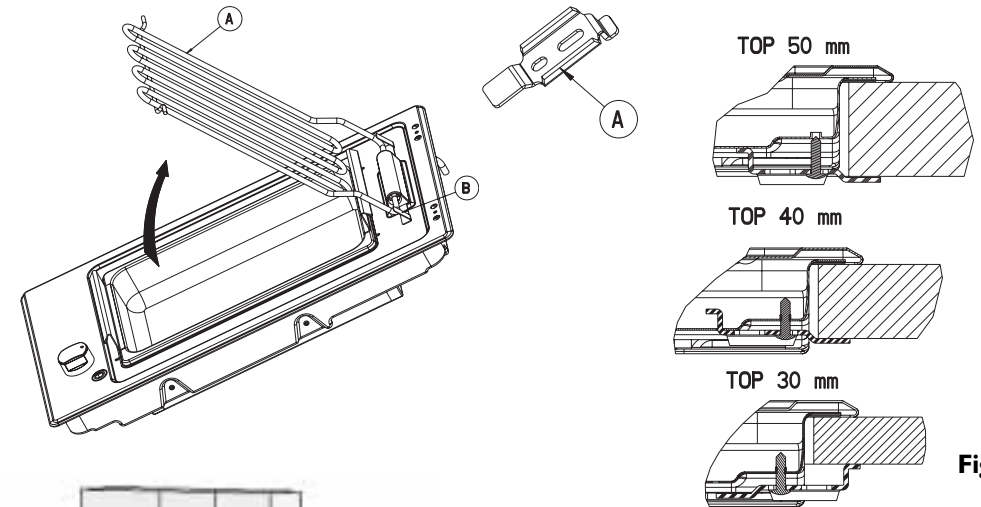


Fig. 1

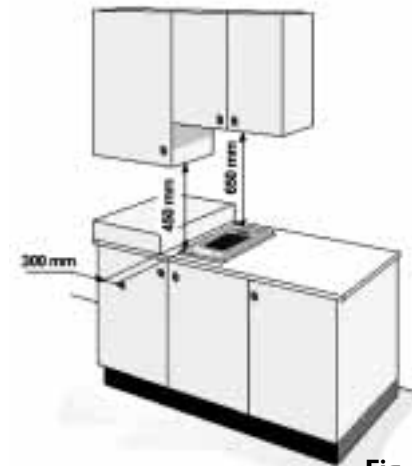


Fig. 2

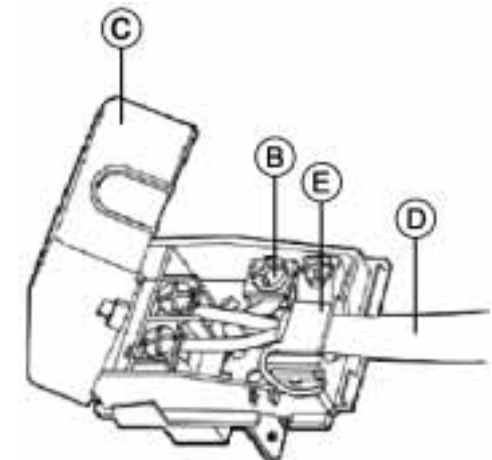


Fig. 3

Declaração de conformidade

- Esta placa é adequada para estar em contacto com alimentos e está em conformidade com o regulamento EEC (CE) n.º 1935/2004.
- Esta placa de fogão foi concebida para ser utilizada apenas para fins de cozedura. Qualquer outra utilização (como o aquecimento de uma sala) é incorrecta e perigosa
- Esta placa de fogão foi concebida, fabricada e distribuída em conformidade com:
 - os requisitos de segurança da Directiva "Baixa Tensão" 2006/95/CE (que substitui a directiva 73/23/CEE e alterações subsequentes).
 - requisitos de protecção da Directiva CEE "EMC" 89/336;
 - os requisitos da Directiva 93/68/CE.