

TRAMONTINA

by **Breville**

CENTROS DE DISTRIBUIÇÃO

Sul - Fone: (54) 3461.7700
Sudeste - Fone: (11) 4197.1266
Planalto - Fone: (62) 3272.2100
Nordeste - Fone: (71) 3215.8266
Norte - Fone: (91) 4009.7700

ESCRITÓRIOS REGIONAIS DE VENDAS

Porto Alegre - Fone: (51) 2101.5000
Curitiba - Fone: (41) 2111.9110
Belo Horizonte - Fone: (31) 3223.4026
Rio de Janeiro - Fone: (21) 2224.5004
Recife - Fone: (81) 3128.5500

Devido às melhorias realizadas, os produtos ilustrados neste manual podem ter pequenas variações em relação ao produto real.

Troque as peças de reposição somente em Assistência Técnica autorizada pela Tramontina. Consulte a lista através do site:

www.tramontina.com.br/assistencia-tecnica

A Tramontina oferece 1 ano de garantia para defeito de fabricação.

A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal.

Este produto atende as especificações da Portaria INMETRO nº 371.

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.

Rod. RS 122, km 61 - 95180-000

Farroupilha - RS - Brasil

CNPJ 87.834.883/0001-13

Indústria Brasileira

www.tramontina.com

69035/011 - 012

BGR820 BSSBRZ/1 -2



TRAMONTINA

by **Breville**

Smart Grill

Manual de Instruções



- 3 A Tramontina recomenda a segurança em primeiro lugar
- 5 Conheça o seu produto
- 7 Montando o seu produto
- 8 Utilizando o seu produto
- 16 Cuidados e limpeza
- 18 Resolução de problemas

Na Tramontina, nós nos preocupamos muito com a segurança. Criamos e fabricamos nossos produtos colocando a sua segurança, nosso prezado cliente, em primeiro lugar. Além disso, pedimos a você que tenha cuidado ao usar qualquer aparelho elétrico e siga as precauções abaixo.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

ANTES DE USAR, LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES E AS GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS

- Antes de usar o grill pela primeira vez, leia cuidadosamente todas as instruções e guarde-as para consultas futuras.
- Remova e descarte com segurança todos os materiais da embalagem e etiquetas promocionais antes de usar o grill pela primeira vez.
- Para eliminar o risco de asfixia em crianças pequenas, remova e descarte com segurança a tampa de proteção encaixada no plugue de alimentação deste aparelho.
- Não coloque o grill perto das bordas do balcão ou da mesa durante a sua utilização. Assegure-se de que a superfície esteja nivelada, limpa e livre de água e outras substâncias.
- Não use o grill sobre a pia.
- Não posicione o grill perto ou sobre queimadores a gás, elementos elétricos quentes, ou em locais nos quais possa entrar em contato com o forno aquecido.
- Posicione o grill a uma distância mínima de 20 cm de paredes, cortinas, tecidos e outros materiais sensíveis ao calor.
- Sempre use o grill em superfícies estáveis e resistentes ao calor. Não o utilize sobre superfícies cobertas com tecidos ou perto de cortinas e outros materiais inflamáveis.
- Antes do uso, assegure-se sempre de que o grill esteja montado corretamente. Siga as instruções fornecidas neste manual.
- O aparelho não deve ser operado por meio de timers externos ou sistema separado de controle remoto.
- A tampa e a superfície externa atingirão temperaturas altas durante o funcionamento do eletrodoméstico.
- Quando o aparelho estiver em funcionamento e durante algum tempo após o uso, as superfícies acessíveis estarão em alta temperatura.
- Não coloque outros objetos sobre o grill quando a tampa estiver fechada, quando ele estiver em uso e quando estiver armazenado.
- Antes de limpar, movimentar, montar, desmontar e guardar o aparelho, ou se ele não estiver em uso, sempre posicione o botão na posição DESL., desligue o grill da tomada, desconecte o cabo de alimentação e deixe esfriar completamente.
- Mantenha o grill limpo. Siga as instruções de limpeza fornecidas neste manual.
- Remova o plugue antes de limpar o aparelho e seque bem o conector de entrada antes de usá-lo novamente.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA TODOS OS APARELHOS ELÉTRICOS

- Desenrole totalmente o cabo de alimentação antes do uso.
- Não deixe que o cabo fique pendurado na borda de balcões ou mesas, entre em contato com superfícies quentes ou forme nós.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o cabo, o plugue ou o aparelho na água ou em qualquer outro líquido.
- O aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que elas sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre o uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança.
- Supervisione as crianças para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- Recomenda-se a inspeção regular do aparelho. Para evitar qualquer perigo, não o use se o cabo, o plugue ou o próprio aparelho apresentarem qualquer tipo de dano.
- Este aparelho se destina apenas ao uso doméstico. Não utilize este eletrodoméstico para nada além do seu uso previsto. Não o utilize em veículos ou barcos em movimento. Não o utilize ao ar livre. O uso incorreto do mesmo pode causar ferimentos.
- Recomenda-se a instalação de um dispositivo de corrente residual (disjuntor) para fornecer proteção adicional no uso de aparelhos elétricos. Aconselha-se a instalação de um disjuntor com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA no circuito elétrico que fornece energia ao eletrodoméstico. Consulte o seu eletricitista para obter uma opinião profissional.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



Modo aberto de churrasqueira plana

Pode ser aberta em 180° para formar uma superfície de 1650 cm² para grelhar.



- A. **Corpo em aço inox com braços em metal fundido**
- B. **Chapas antiaderentes em alumínio fundido**
Revestidas em antiaderente premium e titânio, oferecem resistência contra riscos e cozimento sem óleo.
- C. **Chapas removíveis que podem ser utilizadas em lava-louça**
Chapa plana para ovos e panquecas, chapa com nervuras para dourar carnes.
- D. **SOLTAR CHAPA inferior**
Remove a chapa de cozimento inferior. Remove as chapas de cozimento superior e inferior de modo independente, para facilitar a limpeza ou para inverter a posição das chapas.
- E. **Bandeja coletora integrada removível**
Recolhe o excesso de gordura para oferecer pratos mais saudáveis. No modo churrasqueira, o design exclusivo faz com que a gordura escorra de ambas as chapas para a mesma bandeja coletora.
- F. **Seletor do timer de 30 minutos com alerta sonoro**
Para ativar o timer com contagem regressiva, pressione o botão central do seletor.
- G. **Botão de conversão de temperatura**
Faz a conversão da leitura da temperatura, do padrão em graus Celsius para Fahrenheit.
- H. **Botão de seleção de temperatura**
- I. **Botão de seleção de temperatura**
- J. **Botão de seleção de temperatura**
- K. **Botão de seleção de temperatura**
- L. **Botão de seleção de temperatura**
- M. **Botão de seleção de temperatura**
- N. **Botão de seleção de temperatura**
- O. **Botão de seleção de temperatura**

- H. **Seletor de temperatura**
A retroiluminação se acende em azul (modo espera) e em laranja (aquecendo/pronto).
- I. **Seletor de temperatura**
Com modos BAIXO, SANDUÍCHE e DOURAR.
- J. **Porta-fio**
Localizado embaixo do grill.
- K. **Inclinação ajustável da chapa**
Ajuste o ângulo da chapa de cozimento inferior para fazer com que as gorduras escorram, ou deixe-a na posição plana para preparar ovos e panquecas.
- L. **Clipe de fechamento para armazenamento**
Trava as chapas na posição fechada para armazenamento na vertical.
- M. **Desengate da trava da churrasqueira**
- N. **6 configurações ajustáveis de altura**
Reduz o peso da chapa superior sobre pratos delicados. Pode ser colocada a uma altura suficiente para lanches quentes abertos.
- O. **Suporte de nivelamento**
Integrado ao dispositivo de liberação da chapa superior, é usado para ajustar a posição da chapa superior flutuante.
- P. **SOLTAR CHAPA superior**
Remove a chapa de cozimento superior.

O recurso de desativação automática em 1 hora interrompe automaticamente o aquecimento das chapas de cozimento após 1 hora sem atividade.

RESISTÊNCIA IQ

Os sensores detectam quando as chapas de cozimento perdem temperatura e compensam essa perda com a injeção de calor para uma recuperação rápida da temperatura de cozimento selecionada. As resistências de aquecimento incorporadas garantem uma temperatura alta para um cozimento mais rápido e um menor tempo de preaquecimento.

MONTANDO O SEU PRODUTO

PREPARAÇÃO DO GRILL PARA USO

1. Remova e descarte com segurança todos os materiais da embalagem ou etiquetas promocionais do grill.
2. Limpe as chapas de cozimento e a bandeja coletora com uma esponja macia e úmida. Seque-as por completo.
3. Assegure-se de que a bandeja coletora esteja corretamente inserida no grill.
4. Assegure-se de que as chapas de cozimento estejam corretamente inseridas e firmemente encaixadas na posição certa.

OBSERVAÇÃO

O grill possui dois dispositivos SOLTAR CHAPA. Eles permitem que você remova as chapas de cozimento superior e inferior de modo independente para facilitar a limpeza ou para trocar a posição das chapas.

Para usar o dispositivo SOLTAR CHAPA: Certifique-se sempre de que o grill está completamente frio. Use a alça para abrir a chapa superior em uma posição de 90°.

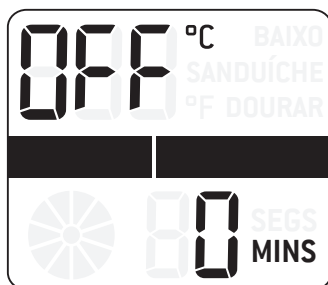
Use o dispositivo SOLTAR CHAPA na parte frontal à direita da chapa superior para remover a chapa de cozimento superior e o dispositivo SOLTAR CHAPA no lado esquerdo do painel de controle para remover a chapa de cozimento inferior.

Uma vez liberadas, deslize suavemente as chapas, removendo-as do grill.

OBSERVAÇÃO

Se as chapas de cozimento estiverem inseridas incorretamente, a tela de LCD exibirá a mensagem FIXAR CHAPA. Use os dois dispositivos SOLTAR CHAPA para remover as chapas. Em seguida, reinsira-as para que elas se encaixem firmemente em suas posições. Assegure-se sempre de que o grill tenha esfriado por completo antes de soltar e remover as chapas de cozimento.

5. Coloque o grill em uma superfície plana e seca. Certifique-se de que haja pelo menos 10 cm de distância mínima em ambos os lados do aparelho.
6. Desenrole completamente o cabo de alimentação e conecte o plugue a uma tomada aterrada.
7. O alerta sonoro do grill tocará. A tela de LCD exibirá a mensagem OFF e o tempo padrão 0 (zero).
8. O grill agora está pronto para o ciclo de aquecimento.



OBSERVAÇÃO

Quando o grill for ligado e estiver aquecendo pela primeira vez, ele pode gerar uma fina nuvem de fumaça. Isso acontece devido às substâncias protetoras das resistências. Ela é segura e não prejudica o desempenho do grill.

USO NO MODO ABERTO DE CHURRASQUEIRA PLANA

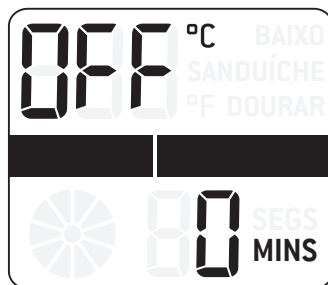
O grill pode ser totalmente aberto para formar uma superfície de 1650 cm² para grelhar. A chapa de cozimento com nervuras é perfeita para dourar carnes, enquanto a chapa de cozimento plana é ideal para ovos, panquecas, verduras e legumes.

1. Assegure-se de que a bandeja coletora esteja corretamente inserida no grill.
2. Certifique-se de que as chapas de cozimento estejam corretamente inseridas e firmemente encaixadas em suas posições.

OBSERVAÇÃO

Se as chapas de cozimento estiverem inseridas incorretamente, a tela de LCD exibirá a mensagem **FIXAR CHAPA**. Use os dois dispositivos **SOLTAR CHAPA** para remover as chapas. Em seguida, reinsira-as para que elas se encaixem firmemente em suas posições. **Assegure-se sempre de que o grill tenha esfriado por completo antes de soltar e remover as chapas de cozimento. Consulte a página 7 para obter mais informações sobre o uso do dispositivo SOLTAR CHAPA.**

3. Coloque o grill em uma superfície plana e seca. Certifique-se de que haja pelo menos 10 cm de distância mínima em ambos os lados do aparelho.
4. Desenrole completamente o cabo de alimentação e conecte o plugue a uma tomada aterrada.
5. O alerta sonoro do grill tocará. A tela de LCD exibirá a mensagem OFF e o tempo padrão 0 (zero).



6. Para preaquecer o grill:
 - a) Assegure-se de que a chapa superior do grill esteja na posição fechada, com o clipe de controle de altura na posição ABERTA. Isso permitirá um preaquecimento mais rápido e eficiente.
 - b) Gire o seletor de temperatura para ajustar o aquecimento. Posicione o seletor em DOURAR para preaquecer rapidamente, ou em SANDUÍCHE ou BAIXO, ou ainda selecione uma temperatura alternativa. O grill começará a aquecer e a tela de LCD se acenderá em laranja. Ela exibirá a temperatura selecionada, a mensagem AQUECENDO e o tempo padrão 0 (zero).
 - c) Deixe o grill preaquecer.

OBSERVAÇÃO

O grill tem um botão de conversão de temperatura no lado esquerdo da tela de LCD. A leitura da temperatura no grill está predefinida para graus Celsius. Para converter a leitura de temperatura de graus Celsius para Fahrenheit, pressione o botão de conversão de temperatura. O símbolo correspondente, °C ou °F, será exibido na tela de LCD.

OBSERVAÇÃO

Se você alterou a leitura padrão de temperatura em Celsius para Fahrenheit, a configuração permanecerá na memória do grill até que o botão de conversão de temperatura seja pressionado novamente ou que o grill seja desligado da tomada. Quando o grill for reconectado à tomada, a leitura da temperatura voltará automaticamente para a configuração predefinida em Celsius.

7. Enquanto o grill estiver preaquecendo, gire o seletor **INCLINAÇÃO DA CHAPA** para ajustar o ângulo das chapas de cozimento na posição desejada. Esse seletor está localizado na parte traseira inferior do lado direito do grill.

OBSERVAÇÃO

Recomenda-se usar:

- a posição inclinada para fazer as gorduras escorrerem e preparar pratos mais saudáveis.

- a posição plana para preparar ovos, panquecas, pães sírios, focaccias e carnes mais magras. Os entalhes exclusivos entre as duas chapas de cozimento canalizam os líquidos de ambas as chapas para a mesma bandeja coletora durante o cozimento.

8. Quando o grill estiver preaquecido na temperatura selecionada, o alerta sonoro tocará e a mensagem **AQUECENDO** não será mais exibida. A tela de LCD exibirá a temperatura selecionada e o tempo padrão 0 (zero).

OBSERVAÇÃO

A tela de LCD pode exibir a mensagem **AQUECENDO** durante o processo de cozimento. Isso é normal, e indica que a temperatura correta está sendo mantida.

OBSERVAÇÃO

Antes de usar o aparelho, sempre deixe-o preaquecer completamente até que atinja a temperatura selecionada.

9. Para abrir o grill no modo churrasqueira:
 - a) Assegure-se de que o grill tenha completado o preaquecimento e de que a tela de LCD não esteja mais exibindo a mensagem **AQUECENDO**.
 - b) Certifique-se de que a chapa de cozimento superior está na posição fechada, com o clipe de controle de altura na posição **ABERTA**. Ela deve estar na posição do modo churrasco para soltar a trava e abrir o grill no modo churrasco.
 - c) Com a mão esquerda, segure a alça. Com a mão direita, puxe o clipe de controle de altura ajustável no lado direito do grill para a sua direção, na posição do modo churrasqueira. Continue puxando o clipe para frente e, ao mesmo tempo, erga a alça para abrir. Em seguida, abaixe suavemente a chapa superior para a posição horizontal do modo churrasqueira.

UTILIZANDO O SEU PRODUTO



OBSERVAÇÃO

Quando a chapa superior estiver fechada, ela automaticamente voltará para a posição **ABERTA**. Para destravar a chapa superior, puxe o clipe do controle de altura do lado direito do grill em sua direção, para a posição **ABERTA**.

- Ao usar o grill no modo churrasqueira, continue a puxar o clipe para frente e, simultaneamente, erga a alça para abrir. Em seguida, abaixe suavemente a chapa superior para a posição horizontal do modo churrasqueira.

- Ao usar o grill como grelha ou sanduicheira, solte o clipe e, simultaneamente, erga a alça.

10. Posicione os alimentos em apenas uma ou em ambas as chapas.
11. O grill tem um timer opcional com contagem regressiva que monitora o tempo decorrido desde o início do cozimento. Para ativar o timer de contagem regressiva:
 - a) Assegure-se de que o grill tenha completado o preaquecimento, de que a tela de LCD não esteja mais exibindo a mensagem **AQUECENDO** e de que os alimentos tenham sido posicionados nas chapas de cozimento.

- b) Gire o seletor do timer para ajustar o tempo em acréscimos de um minuto até no máximo 30 minutos. Gire o seletor em sentido horário para aumentar o tempo, ou anti-horário para reduzi-lo. A tela de LCD exibirá o tempo selecionado.
- c) Pressione uma vez o botão central do seletor do timer para ativar a configuração. A tela de LCD exibirá um indicador de contagem regressiva e a contagem regressiva do tempo terá início.

OBSERVAÇÃO

Para parar ou pausar o timer de contagem regressiva a qualquer momento, pressione pela segunda vez o botão central do seletor do timer. A tela de LCD não exibirá mais o indicador de contagem regressiva. No entanto, o grill não será desligado, e continuará aquecendo. Para restaurar ou limpar o timer:

- gire o seletor do timer em sentido horário para aumentar o tempo, ou anti-horário para reduzi-lo; ou,

- pressione o botão central do seletor do timer e segure-o por 3 segundos até que a tela de LCD exiba **0** (zero). Gire o seletor do timer em sentido horário para aumentar o tempo, ou anti-horário para reduzi-lo.

12. Quando o tempo selecionado tiver se esgotado, o alerta sonoro do grill tocará e será exibido o tempo padrão **0** (zero). No entanto, o grill não se desligará. Ele continuará aquecendo, mantendo a temperatura selecionada, pronto para o próximo ciclo de cozimento.

OBSERVAÇÃO

Para interromper o ciclo de cozimento e de aquecimento a qualquer momento, posicione o seletor de temperatura na posição DESL. A tela de LCD exibirá a mensagem OFF e o tempo padrão o (zero). Deixe que o grill esfrie por completo e desligue-o da tomada.

OBSERVAÇÃO

O grill conta com um recurso de desativação automática após 1 hora, que garante que o aparelho não seja deixado acidentalmente ligado por longos períodos de tempo. Se os seletores da temperatura ou do timer não forem ajustados dentro de 1 hora, o recurso de desativação automática interromperá automaticamente o aquecimento das chapas de cozimento. A tela de LCD exibirá a mensagem OFF por 5 minutos e se apagará. No entanto, a mensagem padrão OFF e o tempo 0 (zero) continuarão visíveis. Para reativar o grill, ajuste os seletores da temperatura ou do timer.

13. Quando o alimento estiver pronto, remova-o das chapas de cozimento usando utensílios de madeira ou de plástico à prova de calor.

OBSERVAÇÃO

Nunca use utensílios afiados ou de metal, pois eles podem danificar o revestimento antiaderente das chapas de cozimento.

USO COMO GRELHA OU SANDUICHEIRA

1. Assegure-se de que a bandeja coletora esteja corretamente inserida no grill.
2. Certifique-se de que as chapas de cozimento estejam corretamente inseridas e firmemente encaixadas em suas posições.

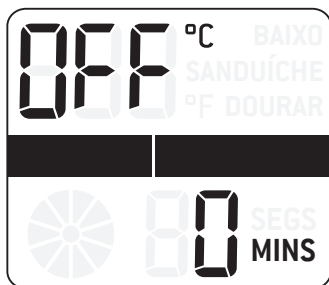
OBSERVAÇÃO

Se as chapas de cozimento estiverem inseridas incorretamente, a tela de LCD exibirá a mensagem FIXAR CHAPA. Use os dois dispositivos SOLTAR CHAPA para remover as chapas. Em seguida, reinsira-as para que elas se encaixem firmemente em suas posições. Assegure-se sempre de que o grill tenha esfriado por completo antes de soltar e remover as chapas de cozimento. Consulte a página 7 para obter mais informações sobre o uso do dispositivo SOLTAR CHAPA.

3. Coloque o grill em uma superfície plana e seca. Certifique-se de que haja no mínimo 10 cm de distância em ambos os lados do aparelho.
4. Desenrole completamente o cabo de alimentação e conecte o plugue a uma tomada aterrada.
5. O alerta sonoro do grill tocará. A tela de LCD exibirá a mensagem OFF e o tempo padrão o (zero).

ATENÇÃO

Desenrole totalmente o cabo de alimentação do porta-fio antes do uso.



6. Para preaquecer o grill:
 - a) Assegure-se de que a chapa superior do grill esteja na posição fechada, com o clipe de controle de altura na posição ABERTA. Isso permitirá um preaquecimento mais rápido e eficiente.
 - b) Gire o seletor de temperatura para ajustar aos poucos o aquecimento. Posicione o seletor em DOURAR para um preaquecimento rápido, ou em SANDUÍCHE ou BAIXO, ou ainda selecione uma temperatura alternativa. O grill começará a aquecer. A tela de LCD se acenderá em laranja e exibirá a temperatura selecionada, a mensagem AQUECENDO e o tempo padrão 0 (zero).
 - c) Deixe o grill preaquecer

OBSERVAÇÃO

O grill tem um botão de conversão de temperatura no lado esquerdo da tela de LCD. A leitura da temperatura no grill está predefinida para graus Celsius. Para converter a leitura da temperatura de graus Celsius para graus Fahrenheit, pressione o botão de conversão de temperatura. O símbolo correspondente, °F ou °C, será exibido na tela de LCD. Se você tiver alterado a leitura padrão da temperatura em Celsius para Fahrenheit, a configuração permanecerá na memória do grill até que o botão de conversão de temperatura seja pressionado novamente ou que o grill seja desligado da tomada. Quando o grill for reconectado à tomada, a leitura da temperatura voltará automaticamente para a configuração predefinida em Celsius.

7. Enquanto o grill estiver preaquecendo, ajuste o ângulo da chapa de cozimento inferior na posição desejada, girando o seletor INCLINAÇÃO DA CHAPA, localizado na parte traseira inferior do lado direito do grill.

OBSERVAÇÃO

Recomenda-se usar:

- a posição inclinada para fazer as gorduras escorrerem e preparar pratos mais saudáveis;
- a posição plana para preparar ovos, panquecas, pães sírios, focaccias e carnes mais magras.

8. Quando o grill estiver preaquecido na temperatura selecionada, o alerta sonoro tocará e a mensagem AQUECENDO não será mais exibida. A tela de LCD exibirá a temperatura selecionada e o tempo padrão 0 (zero).

UTILIZANDO O SEU PRODUTO

OBSERVAÇÃO

A tela de LCD pode exibir a mensagem **AQUECENDO** durante o processo de cozimento. Isso é normal, e indica que a temperatura correta está sendo mantida.

OBSERVAÇÃO

Antes de usar o aparelho, sempre deixe-o preaquecer completamente até que atinja a temperatura selecionada.

9. Para abrir o grill:
 - a) Assegure-se de que o grill tenha completado o preaquecimento e de que a tela de LCD não esteja mais exibindo a mensagem **AQUECENDO**.
 - b) Certifique-se de que a chapa de cozimento superior está fechada. O clipe do controle de altura, localizado no lado direito da chapa superior, deve estar na posição **ABERTA**.
 - c) Use a alça para abrir a chapa superior em uma posição de 90°.
10. Posicione os alimentos na chapa de cozimento inferior.

OBSERVAÇÃO

Para obter os melhores resultados ao tostar os seus lanches na configuração **SANDUÍCHE**:

- posicione os sanduíches sempre no centro da chapa inferior;
- o tempo exato de aquecimento será uma questão de preferência e do tipo de pão e de recheio utilizados.

11. Use a alça para fechar a chapa de cozimento superior. A chapa de cozimento superior tem dois recursos criados para produzir resultados ideais de cozimento:

- a) Chapa superior flutuante. A chapa de cozimento superior é articulada, o que permite que ela seja posicionada na horizontal sobre a superfície dos alimentos. Isso garante que tanto a parte de cima quanto a parte de baixo do alimento sejam cozidas por igual. Permite também que a chapa superior fique suspensa acima da superfície do alimento, irradiando calor para preparar lanches quentes abertos.

OBSERVAÇÃO

As superfícies do grill atingem temperaturas altas durante e após a sua utilização. Ao ajustar a posição da chapa superior, use sempre o suporte de nivelamento integrado ao recurso **SOLTAR CHAPA** na parte frontal direita da chapa de cozimento superior. Ou então, use pegadores de proteção ou luvas de cozinha para isolar o calor.

⚠ ATENÇÃO

O suporte de nivelamento pode atingir temperaturas altas durante e após a operação. Use sempre o suporte de nivelamento, conforme ilustrado.



⚠ ATENÇÃO

Nunca segure o suporte de nivelamento nem o utilize para abrir a chapa de cozimento superior. Para abrir e fechar a chapa de cozimento superior, use sempre a alça do grill.

- b) Controle ajustável de altura. Este recurso reduz o peso da chapa superior sobre pratos delicados, como peixes, e acomoda alimentos com diferentes espessuras, como pães artesanais. Localizado no lado direito da chapa superior, o clipe fixa a chapa superior em uma série de posições acima da chapa inferior. Para configurar o controle de altura, use a alça para erguer a chapa superior e, simultaneamente, mova o clipe de controle de altura até a altura desejada. Abaixar lentamente a chapa superior até que ela se apoie no clipe de controle de altura.
12. O grill tem um timer opcional com contagem regressiva que monitora o tempo decorrido desde o início do cozimento. Para ativar o timer de contagem regressiva:
- a) Assegure-se de que o grill tenha completado o preaquecimento, de que a tela de LCD não esteja mais exibindo a mensagem AQUECENDO e de que os alimentos tenham sido posicionados na chapa de cozimento inferior.
- b) Gire o seletor do timer para ajustar o tempo em acréscimos de um minuto até no máximo 30 minutos. Gire o seletor em sentido horário para aumentar o tempo, ou anti-horário para reduzi-lo. A tela de LCD exibirá o tempo selecionado.
- c) Pressione uma vez o botão central do seletor do timer para ativar a configuração. A tela de LCD exibirá um indicador de contagem regressiva, e a contagem regressiva do tempo terá início.

OBSERVAÇÃO

Para parar ou pausar o timer de contagem regressiva a qualquer momento, pressione pela segunda vez o botão central do seletor do timer. A tela de LCD não exibirá mais o indicador de contagem regressiva. No entanto, o grill não será desligado, e continuará aquecendo.

Para restaurar ou limpar o timer:

- gire o seletor do timer em sentido horário para aumentar o tempo, ou anti-horário para reduzi-lo; ou,

- pressione o botão central do seletor do timer e segure-o por 3 segundos até que a tela de LCD exiba 0 (zero).

Gire o seletor do timer em sentido horário para aumentar o tempo, ou anti-horário para reduzi-lo.

13. Quando o tempo selecionado tiver se esgotado, o alerta sonoro do grill tocará e será exibido o tempo padrão 0 (zero). No entanto, o grill não se desligará. Ele continuará aquecendo, mantendo a temperatura selecionada, pronto para o próximo ciclo de cozimento.

OBSERVAÇÃO

Para interromper o ciclo de cozimento e de aquecimento a qualquer momento, posicione o seletor de temperatura na posição DESL. A tela de LCD se apagará e exibirá a mensagem OFF e o tempo padrão 0 (zero). Deixe que o grill esfrie por completo e desligue-o da tomada.

OBSERVAÇÃO

O grill conta com um recurso de desativação automática após 1 hora. Ele garante que o grill não seja deixado acidentalmente ligado por longos períodos de tempo. Se os seletores da temperatura ou do timer não forem ajustados dentro de 1 hora, o recurso de desativação automática interromperá automaticamente o aquecimento das chapas de cozimento. A tela de LCD exibirá a mensagem OFF por 5 minutos e se apagará. No entanto, a mensagem padrão OFF e o tempo 0 (zero) continuarão visíveis. Para reativar o grill, ajuste os seletores da temperatura ou do timer.

14. Quando o alimento estiver pronto, remova-o das chapas de cozimento usando utensílios de madeira ou de plástico à prova de calor.

OBSERVAÇÃO

Nunca use utensílios afiados ou de metal, pois eles podem danificar o revestimento antiaderente das chapas de cozimento.

ATENÇÃO

Desenrole totalmente o cabo de alimentação do porta-fio antes do uso.

ATENÇÃO

Não mergulhe o corpo do aparelho, o cabo ou o plugue na água ou em qualquer outro líquido, pois isso pode causar eletrocussão.

Certifique-se de que o grill esteja desligado, posicionando o seletor de temperatura na posição DESL. Quando o grill está desligado, a tela de LCD exibe a mensagem OFF e o tempo padrão 0 (zero). Remova o plugue da tomada. Antes de desmontar e limpar o grill, deixe-o esfriar por completo.

Limpe o corpo externo, a bandeja coletora e as chapas de cozimento após cada uso, para evitar o acúmulo de resíduos de alimentos.

OBSERVAÇÃO

Não use produtos de limpeza abrasivos ou esponjas de metal em qualquer superfície interna ou externa do grill. Eles riscarão as superfícies e danificarão o revestimento antiaderente das chapas de cozimento.

LIMPEZA DO EXTERIOR

Limpe o exterior do grill com uma esponja macia úmida. Para evitar manchas, podem ser usados produtos de limpeza líquidos não abrasivos ou soluções suaves em spray. Aplique o produto de limpeza em uma esponja, e não na superfície do grill, antes de limpar. Remova o produto. Deixe todas as superfícies secarem por completo antes de ligar o plugue à tomada.

LIMPEZA DA BANDEJA COLETORA

Após cada uso, retire a bandeja coletora e jogue fora o seu conteúdo. Lave a bandeja com água morna e sabão e uma esponja macia e úmida. Para evitar manchas, podem ser usados produtos de limpeza líquidos não abrasivos. Aplique o produto de limpeza na esponja, e não na bandeja, antes de limpá-la. Enxágue-a e seque-a totalmente. Após a limpeza e antes de ligar o plugue à tomada, assegure-se sempre de ter recolocado a bandeja coletora no grill.

ATENÇÃO

Ao manipular a bandeja coletora contendo gorduras e líquidos quentes, é preciso ter muito cuidado.

LIMPEZA DAS CHAPAS DE COZIMENTO

1. Limpe as chapas de cozimento com um pano macio para remover os resíduos de alimento.
2. Ou então solte e remova as chapas de cozimento:
 - Assegure-se sempre de que o grill tenha esfriado por completo.
 - Use a alça para abrir a chapa superior em uma posição de 90°.
 - Use o dispositivo SOLTAR CHAPA na parte frontal direita da chapa superior para remover a chapa de cozimento superior e o dispositivo SOLTAR CHAPA no lado esquerdo do painel de controle para remover a chapa de cozimento inferior.
 - Uma vez liberadas, deslize suavemente as chapas, removendo-as do grill.
3. Coloque as chapas de cozimento na lava-louça (apenas na prateleira de cima).
4. Ou então lave as chapas de cozimento com água quente e sabão e uma esponja macia úmida. Para evitar manchas, podem ser usados produtos de limpeza líquidos não abrasivos. Aplique o produto de limpeza na esponja, e não na chapa, antes de limpá-las. Remova os resíduos mais resistentes com uma esponja plástica não abrasiva ou uma escova de limpeza em nylon.

OBSERVAÇÃO

A parte inferior da chapa de cozimento pode perder a cor ao longo do tempo e formar uma camada de corrosão. Isso é normal. Se ocorrer qualquer perda de cor em qualquer lado da chapa de cozimento, ela afetará apenas o aspecto da chapa, e não o seu desempenho de cozimento.

Para remover descolorações ou corrosões, use uma esponja plástica não abrasiva ou uma escova de limpeza em nylon. Enxágue e seque totalmente.

OBSERVAÇÃO

Assegure-se de que o bloco circular na parte inferior da chapa esteja limpo.

5. Enxágue e seque totalmente. Após limpar e antes de ligar o plugue à tomada, assegure-se sempre de que as chapas de cozimento estejam corretamente recolocadas e firmemente encaixadas de volta em suas posições.

ARMAZENAMENTO

1. Assegure-se de que o grill esteja desligado, com o seletor de temperatura posicionado em DESL. Quando o grill está desligado, a tela de LCD exibe a mensagem OFF e o tempo padrão 0 (zero). Remova o plugue da tomada.
2. Deixe que o grill, as chapas de cozimento e a bandeja coletora esfriem por completo.
3. Assegure-se de que o grill, as chapas de cozimento e a bandeja coletora estejam limpos e secos.
4. Certifique-se de que a bandeja coletora está corretamente recolocada no grill.
5. Assegure-se de que as chapas de cozimento estejam corretamente recolocadas e firmemente encaixadas em suas posições.
6. Assegure-se de que as chapas de cozimento estejam fechadas, deslizando o controle de altura para longe de você, na posição TRAVADA.
7. Enrole o cabo de alimentação no porta-fio, localizado sob o grill.
8. Guarde em superfícies planas, secas e niveladas. Ou então, guarde o grill na posição vertical.

MODO ERRO

Quando a tela de LCD exibe o modo de erro “Err”:

1. Desligue o grill da tomada.
2. Assegure-se de que o grill tenha esfriado por completo.
3. Certifique-se de que as chapas de cozimento estão corretamente inseridas e firmes em suas posições.
4. Recoloque o plugue na tomada.
5. A tela de LCD não deverá mais exibir o modo de erro “Err”.

