

manual de instrucciones

3EB4030LS
Grill eléctrico
Grill eléctrico

[es]	Instrucciones de uso	3
[pt]	Instruções de serviço	11

Indicaciones de seguridad importantes.....	3	Programar el grill.....	6
Causas de daños.....	4	Precalentamiento del grill.....	7
Protección del medio ambiente	4	Rellenar con agua	7
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente....	4	Tabla de grill.....	7
Presentación del aparato.....	5	Después de asar al grill	7
Su nuevo grill con piedras volcánicas.....	5	Limitación de tiempo automática	8
El panel de mando	5	Seguro para niños.....	8
Indicador de calor residual	6	Activar y desactivar el seguro para niños	8
Antes del primer uso.....	6	Consejos y sugerencias	8
Limpieza.....	6	Cuidado y limpieza.....	9
Calentar el grill	6	Limpiar el aparato.....	9
Asar al grill con agua y piedras volcánicas	6	No use los medios de limpieza siguientes.....	9
Programar el grill.....	6	Solucionar averías	10
Encender y apagar el grill.....	6	Servicio de Asistencia Técnica.....	10

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo

consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No almacenar ni usar objetos inflamables (p. ej. aerosoles o productos de limpieza) debajo o demasiado cerca del aparato. No colocar objetos inflamables sobre el aparato o dentro de él.
- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No usar en este aparato carbón vegetal ni combustibles similares.

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- La grasa que gotee durante el asado al grill puede inflamarse brevemente. No inclinarse sobre el aparato. Mantener una distancia de seguridad.
- El grill permanece caliente mucho tiempo después de haberlo apagado. No tocar el grill hasta 30-45 minutos después de haberlo apagado.
- Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No utilizar la tapa del aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible

en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de daños

¡Atención!

- Daños en el aparato debido al uso de accesorios inadecuados: Utilice únicamente los accesorios originales previstos. No utilice ningún tipo de recipientes para grill ni papel de aluminio. Ambos pueden dañar la parrilla.
- La pantalla o la tapa vitrocerámicas pueden resultar dañadas si se dejan caer objetos duros o puntiagudos sobre ellas.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



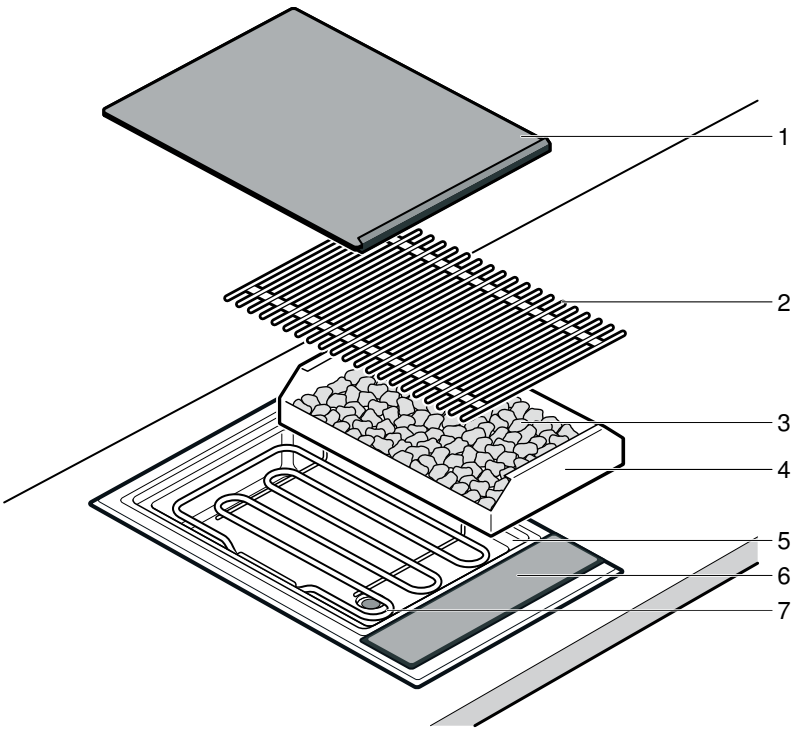
Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Presentación del aparato

En este capítulo encontrará un resumen de los componentes y el panel de mando del aparato.

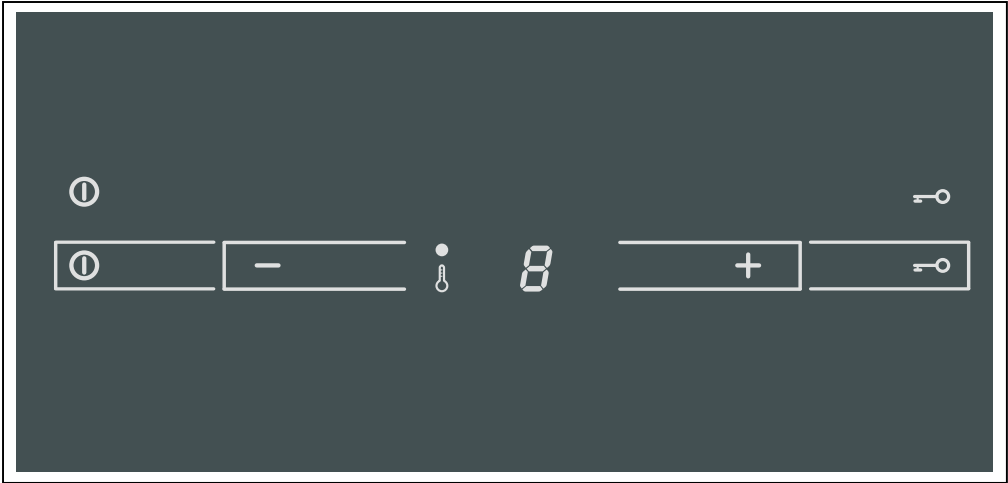
Su nuevo grill con piedras volcánicas



N.º	Denominación
1	Tapa vitrocerámica
2	Parrilla del grill
3	Piedras volcánicas
4	Recipiente para las piedras volcánicas

N.º	Denominación
5	Recipiente para el grill (baño María)
6	Panel de mando
7	Resistencia del grill

El panel de mando



Superficies de mando	
①	Interruptor principal
- +	Zona de programación para el nivel de grill
key	Seguro para niños

Indicadores	
1-9	Nivel de grill
H/h	Calor residual
⌚	Símbolo de precalentamiento

Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los ajustes no se modifican cuando se pulsan varios mandos simultáneamente. Esto permite limpiar la zona de programación en caso de que se derramen alimentos.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Indicador de calor residual

El grill tiene un indicador de calor residual de dos niveles.

Cuando el indicador muestra el símbolo **H**, el grill está aún caliente. Cuando el grill se enfría, el indicador cambia a **h**. El indicador se apaga cuando el grill se ha enfriado lo suficiente.

Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el grill por primera vez. Leer antes el capítulo "Consejos y advertencias de seguridad".

Limpieza

Limpiar bien el grill y sus accesorios con agua templada con jabón antes de usarlos por primera vez.

Calentar el grill

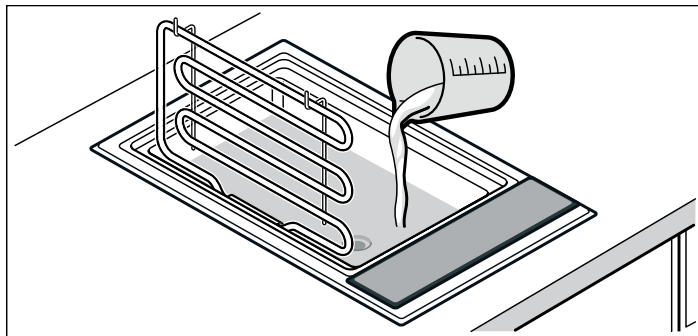
Calentar el grill sin alimentos durante unos minutos al nivel máximo a fin de eliminar el olor a aparato nuevo. Al calentar el aparato por primera vez, es normal que se forme una ligera capa de humo.

Asar al grill con agua y piedras volcánicas

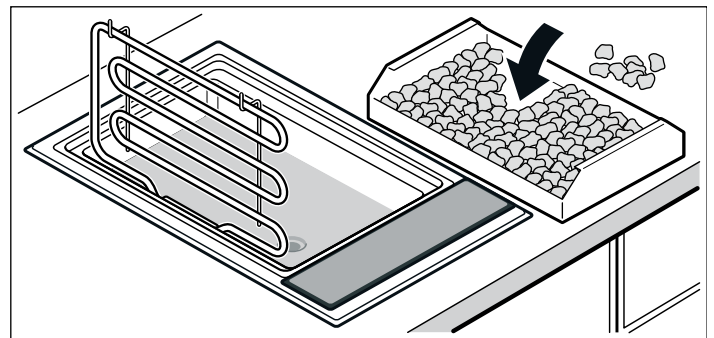
Rellenar el recipiente del grill con agua antes de cada uso. La cantidad de agua depende de si se desea usar piedras volcánicas. Las piedras volcánicas conservan el calor de la resistencia del grill asegurando así una intensa radiación y un reparto del calor uniforme.

Introducir el agua y las piedras volcánicas

1. Retirar la parrilla del grill y plegar hacia arriba la resistencia. Sacar el recipiente de las piedras volcánicas del aparato.
2. Verter el agua en el recipiente del grill.
Asar al grill con piedras volcánicas: 0,7 litros (marca inferior)
Asar al grill sin piedras volcánicas: 2,5 litros (marca superior)



3. Para asar al grill con piedras volcánicas: desempaquetar las piedras volcánicas e introducirlas en el recipiente para piedras volcánicas. Colocar el recipiente para piedras volcánicas en el aparato.



4. Plegar hacia abajo la resistencia del grill y colocar la parrilla. El grill está listo para usarse.

Programar el grill

En este capítulo se describe cómo programar el grill. En la tabla se encuentran los niveles y los tiempos de grill para los diferentes platos.

Encender y apagar el grill

El grill se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Encender: pulsar el símbolo ①. Suena una señal. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. El grill está listo para usarse.

Apagar: pulsar el símbolo ① hasta que el indicador situado sobre el interruptor principal se apague. El grill está apagado. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que el grill se enfríe lo suficiente.

Nota: El grill se apaga de forma automática cuando el nivel de grill permanece en 0 más de 20 segundos.

Programar el grill

El nivel de grill deseado se ajusta desde la zona de programación.

Nivel de grill 1 = potencia mínima

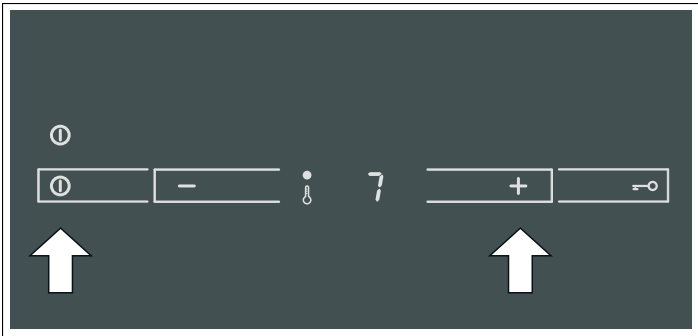
Nivel de grill 9 = potencia máxima

Ajustar el nivel de grill

1. Encender el grill con el interruptor principal.
En el nivel de grill se ilumina 7.

2. Ajustar con + y - el nivel de grill deseado.

El grill empieza a calentar. Durante el tiempo de precalentamiento, se ilumina un punto sobre el símbolo de precalentamiento 8.



Nota: El grill regula la resistencia encendiendo y apagándola. La resistencia se puede encender y apagar incluso al nivel de potencia máxima.

Precalentamiento del grill

Poner el alimento para el grill una vez que el tiempo de precalentamiento ha acabado. El símbolo de precalentamiento se apaga. Durante el tiempo de precalentamiento, el grill se calienta a la máxima potencia. La temperatura se reducirá más tarde y la resistencia se encenderá o apagará consiguiendo así una temperatura constante para cada uno de los niveles.

El tiempo de precalentamiento oscila entre los 8 y 10 minutos dependiendo del nivel de grill programado.

Nota: Precalentar el grill vacío entre 8-12 minutos como máximo. Si se excede este tiempo de calentamiento, el aparato puede desconectarse (protección contra el sobrecalentamiento). Apagar el aparato y dejarlo enfriar antes de volver a encenderlo.

Rellenar con agua

Cuando hay poca agua en el recipiente del grill, se activa la protección contra el sobrecalentamiento del aparato. Se debe prestar atención, por tanto, al nivel de agua del recipiente del grill durante el asado al grill y rellenarlo con agua en caso necesario.

Asar al grill con piedras volcánicas: marca inferior

Asar al grill sin piedras volcánicas: marca superior

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Si al rellenar la freidora, la parrilla o la resistencia del grill entran en contacto con el agua, se producirá vapor de agua caliente. Al rellenar la freidora, no tocar el grill ni derramar agua sobre las partes calientes.

Tabla de grill

Las indicaciones que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos para el grill precalentado. Estos valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de los alimentos.

Poner el alimento para el grill una vez que el tiempo de precalentamiento ha acabado.

Dar la vuelta al alimento por lo menos una vez.

Alimentos para asar al grill	Programar el grill para asar sobre piedras volcánicas	Programar el grill para asar al baño María	Tiempo de asado al grill en minutos
Bistec de ternera al punto, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10
Chuletón poco hecho, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15
Hamburguesa de cerdo sin hueso	6 - 7	7 - 8	12 - 16
Chuletas de cerdo*, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20
Chuletas de cordero poco hechas, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Pechuga de pollo, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Alitas de pollo, 100 g	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Filetes de pavo frescos, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Filete de salmón**, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25
Filete de atún**, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15
Trucha*** entera, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Langostinos, 30 g cada uno	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Hamburguesa / Filetes rusos, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17
Pinchos para brocheta****, 100 g cada uno	2 - 3	3 - 4	17 - 25
Salchicha para hacer al grill, 100 g cada una	3 - 4	4 - 5	10 - 20
Verduras*****	1 - 2	2 - 3	8 - 12

* Cortar paralelo al hueso

** Engrasar con aceite la parrilla del grill

*** Engrasar bien con aceite la piel y volver a engrasar después de dar la vuelta

**** Dar la vuelta con frecuencia

***** p. ej. rodajas de 1 cm para la berenjena o el calabacín, el pimiento en cuartos

Después de asar al grill

Colocar la tapa vitrocerámica una vez que el grill se ha enfriado completamente. Dejar secar las piedras volcánicas

húmedas completamente antes de colocar la tapa vitrocerámica ya que se puede producir moho.

Si al vaciar el agua esta sigue estando caliente, verter primero agua fría para bajar la temperatura. Colocar un recipiente resistente al calor bajo el grifo de vaciado al desaguar. Abrir el grifo girando la palanca 90° hacia abajo. Después, cerrar el grifo girando la palanca hacia arriba hasta el tope.

Limitación de tiempo automática

La limitación de tiempo automática se activa cuando el grill permanece durante un tiempo prolongado en funcionamiento sin haberse modificado la programación.

El calentamiento del grill se interrumpe. En el indicador parpadean alternadamente **F** y **B**.

El indicador se apaga al pulsar cualquier superficie de mando. Ahora se puede volver a programar.

El momento en que se activa la limitación de tiempo depende del nivel de grill programado.

Seguro para niños

Con el seguro para niños se evita que los niños enciendan el aparato.

Activar y desactivar el seguro para niños

El aparato debe estar apagado.

Activar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. El símbolo  se ilumina durante 10 segundos. El aparato queda bloqueado.

Desactivar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. Se ha anulado el bloqueo.

Consejos y sugerencias

- Precalentar el grill siempre. De esa forma, se formará rápidamente una corteza gracias a la intensa radiación y el jugo de los alimentos no se saldrá.
- Los alimentos pueden untarse o marinarse con aceite resistente al calor (p. ej. aceite de cacahuete) antes de asarlos al grill. De esa forma, tendrán mejor sabor. Asegurarse de no usar demasiado aceite/escabeche porque pueden producirse llamas y humo denso.
- No sazonar la carne antes de asar al grill. Se pueden desprender nutrientes solubles y jugo de la carne.
- Colocar los alimentos directamente sobre la parrilla. No usar papel de aluminio ni recipientes para grill.
- Dar la vuelta a los alimentos solo cuando ya se despeguen ligeramente de la parrilla. Si la carne se queda pegada en la parrilla, las fibras se destruyen y el jugo de la carne se desprende.
- No pinchar la carne mientras se está asando al grill porque el jugo se puede desprender.
- Los alimentos curados como el jamón o el lacón no son adecuados para asar al grill porque pueden resultar nocivos para la salud.
- Hacer varios cortes en los huesos de las chuletas y en la capa de grasa para que no se curven al asar al grill.
- Es preferible retirar las capas de grasa antes de asar al grill, ya que si se hace después la carne pierde jugo y aroma.
- Las piezas de ave quedan especialmente doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de asado, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.
- La fruta puede condimentarse al gusto con miel, jarabe de arce o zumo de limón después de asar al grill.
- Las verduras que necesiten mayor tiempo de cocción (p. ej. mazorcas de maíz) se pueden precocinar antes de asarlas al grill.
- Asar al grill el pescado antes por la parte de la piel. Untar la piel con aceite para que no se quede pegada en la parrilla del grill.
- Servir los alimentos asados al grill calientes. No mantenerlos calientes porque se volverán correosos.
- La grasa que gotea se puede inflamar sobre la resistencia y formar llamas y humo leves. Para disminuir estas formaciones, los platos que contengan mucha grasa deben asarse al grill al baño María.

Cuidado y limpieza

En este capítulo encontrará consejos e indicaciones sobre un cuidado óptimo y limpieza de su aparato.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Para limpiar el aparato, no emplear aparatos limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Limpiar el aparato

Limpiar el aparato después de cada uso solo cuando se haya enfriado. De esta forma se evita que los restos se quemen. Resulta muy difícil quitar los restos después de que se hayan quemado varias veces.

No rascar los restos quemados sino dejarlos ablandar en agua con detergente.

Retirar la parrilla del grill y plegar la resistencia hacia arriba. Sacar el recipiente para las piedras volcánicas con ellas dentro.

No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- Limpiadores ácidos (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Lavar bien los paños de lavado nuevo antes de su uso

Parte del aparato/ Superficie	Limpieza recomendada
Parrilla del grill	Limpiar los restos grandes usando un cepillo. Dejar ablandar los restos de la parrilla del grill en el fregadero. Limpiar con un cepillo y detergente y secar bien. La suciedad persistente se puede eliminar con nuestro gel limpiador para grill (número de pedido 463582); dejar actuar mínimo 2 horas o toda la noche si la suciedad es intensa. A continuación, aclarar bien y secar. Tener en cuenta las indicaciones del envase del limpiador. No limpiar en el lavavajillas.
Recipiente para las piedras volcánicas y recipiente para el grill	Sacar las piedras volcánicas o vaciar el agua. Limpiarlo en el fregadero con agua y detergente usando un cepillo y secar con un paño suave. Dejar ablandar la suciedad persistente o eliminarla con nuestro gel limpiador para grill (número de pedido 463582).
Piedras volcánicas	Secar las piedras volcánicas que estén muy húmedas en el horno a 200 °C, en caso necesario. De esa forma, se evita la posibilidad de que se forme moho. Sustituir las piedras volcánicas cuando estén negras. Esto significa que las piedras volcánicas están llenas de grasa y pueden desprender humo denso o la grasa se puede incendiar mientras se usan. Un comercio especializado le proporcionará piedras volcánicas adecuadas (número de pedido LV 030 000). Cuando se repongan las piedras, comprobar que la resistencia del grill no esté directamente apoyada sobre las piedras volcánicas.
Panel de mando y tapa vitrocerámica	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente; el trapo no debe estar muy húmedo. Secar con un paño suave.

Solucionar averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al

Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

Indicador	Avería	Medida
Ninguno	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Verificar el fusible del aparato. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
E parpadea	La superficie de mando está húmeda o tiene encima un objeto.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto. Pulsar cualquier superficie de mando.
E_r + número	Fallo del aparato	Apagar el aparato y volver a encenderlo. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el indicador vuelva a mostrarse.
$F4$	El sistema electrónico se ha recalentado y ha desconectado el aparato.	Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando.
$F8$	El aparato ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	Se puede volver a encender el grill inmediatamente.
El aparato ha reducido la potencia o se ha apagado.	Demasiado tiempo de precalentamiento.	Precalentar el grill vacío entre 8-12 minutos como máximo. Si se excede este tiempo de calentamiento, el aparato puede desconectarse (protección contra el sobrecalentamiento). Apagar el aparato y dejar que se enfríe.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 145 150

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Instruções de segurança importantes	11	Regular o grelhador	15
Causas dos danos	12	Pré-aquecer o grelhador	15
Protecção do meio ambiente	12	Adicionar água	15
Eliminação ecológica.....	12	Tabela de grelhados	15
Conhecer o aparelho	13	Depois de grelhar.....	16
O seu novo grelhador de pedras de lava.....	13	Limitação automática de tempo	16
O painel de comandos	13	Fecho de segurança para crianças	16
Indicação de calor residual	14	Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças	16
Antes da primeira utilização	14	Truques e dicas	16
Limpar	14	Cuidados e Limpeza	17
Aquecer o grelhador	14	Limpar o aparelho	17
Grelhar com água e pedras de lava	14	Não usar os seguintes produtos de limpeza.....	17
Regular o grelhador	15	Procedimento em caso de anomalia	18
Ligar e desligar o grelhador	15	Serviço de Assistência Técnica	18

⚠ Instruções de segurança importantes

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Este aparelho tem de ser instalado segundo as instruções de montagem incluídas.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- O aparelho fica muito quente; os materiais combustíveis podem inflamar-se. Nunca coloque nem utilize objectos inflamáveis (p. ex., latas de spray, produtos de limpeza) por baixo do aparelho ou nas suas imediações. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre o aparelho nem no seu interior.
- O aparelho fica muito quente; os materiais combustíveis podem inflamar-se. Não utilize carvão de lenha nem outros combustíveis similares neste aparelho.

Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- A gordura que eventualmente pingar enquanto estiver a grelhar pode inflamar-se por breves instantes. Não se debruce sobre o aparelho. Mantenha uma distância de segurança.
- Mesmo depois de desligado, o grelhador permanece quente durante bastante tempo. Depois de desligar o grelhador, não lhe toque durante 30 a 45 minutos.
- Com a cobertura do aparelho fechada, o calor acumula-se. Feche a cobertura do aparelho só depois de o aparelho ter arrefecido. Nunca ligue o aparelho com a cobertura fechada. Nunca utilize a cobertura do aparelho para manter os alimentos quentes nem como suporte.

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver

avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Causas dos danos

Atenção!

- Danos no aparelho provenientes de acessórios inadequados: Utilize apenas os acessórios originais. Não utilize grelhadores descartáveis nem folha de alumínio, pois danificam a grelha do grill.
- A queda de objectos duros ou afiados sobre o painel ou a cobertura de vitrocerâmica pode provocar danos.

Protecção do meio ambiente

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



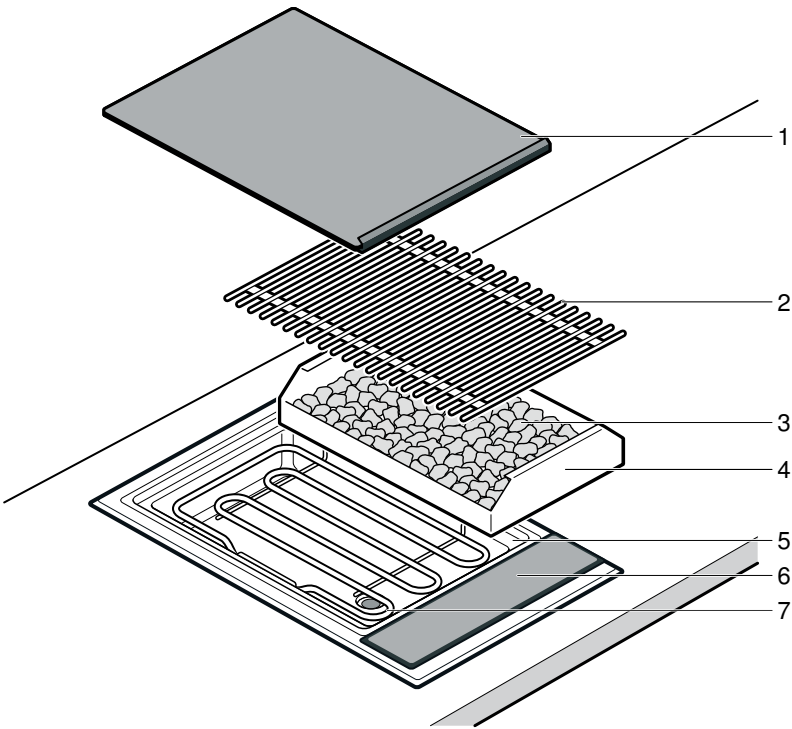
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Conhecer o aparelho

Aqui poderá obter uma panorâmica geral dos componentes e do painel de comandos do seu novo aparelho.

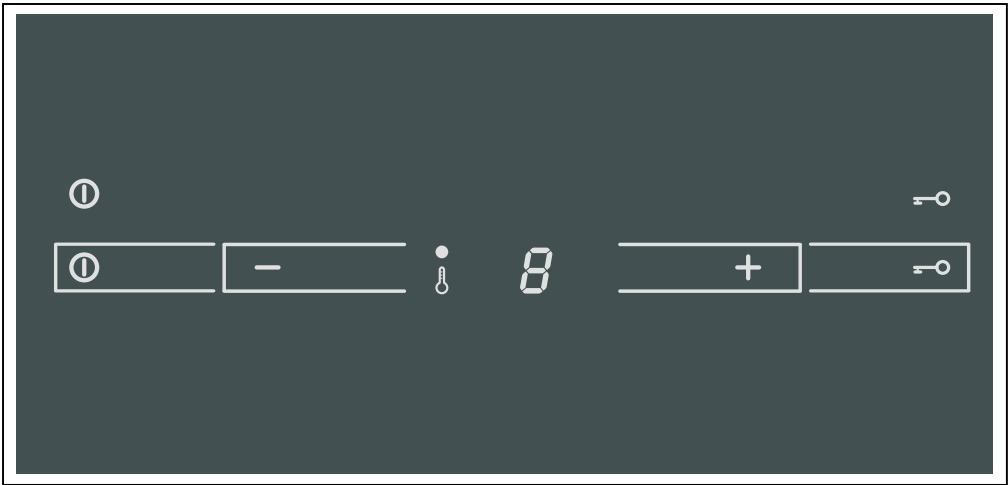
O seu novo grelhador de pedras de lava



N.º	Designação
1	Cobertura de vitrocerâmica
2	Grelha do grelhador
3	Pedras de lava
4	Recipiente para as pedras de lava

N.º	Designação
5	Recipiente do grelhador (banho-maria)
6	Painel de comandos
7	Elemento de aquecimento do grelhador

O painel de comandos



Zonas de comandos	
①	Interruptor principal
+	Área de regulação da potência do grelhador
🔒	Fecho de segurança para crianças

Indicações	
1-9	Potência do grelhador
H / h	Calor residual
🔥	Símbolo de pré-aquecimento

Zonas de comandos

Sempre que tocar num símbolo, a respectiva função é activada.

Notas

- As regulações não sofrem qualquer alteração se tocar simultaneamente em vários campos. Assim, poderá limpar eventuais alimentos derramados na zona de regulação.
- Mantenha as zonas de comandos sempre secas, pois a humidade prejudica o seu funcionamento.

Indicação de calor residual

O grelhador tem uma indicação de calor residual de dois níveis.

Se na indicação aparecer **H**, o grelhador ainda está quente. Se o grelhador continuar a arrefecer, a indicação muda para **h**. A indicação apaga-se quando o grelhador tiver arrefecido o suficiente.

Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições no seu grelhador pela primeira vez. Antes de utilizar o aparelho, leia o capítulo *Indicações de segurança*.

Limpar

Antes da primeira utilização, limpe minuciosamente o grelhador e os acessórios com uma solução de água morna e detergente.

Aquecer o grelhador

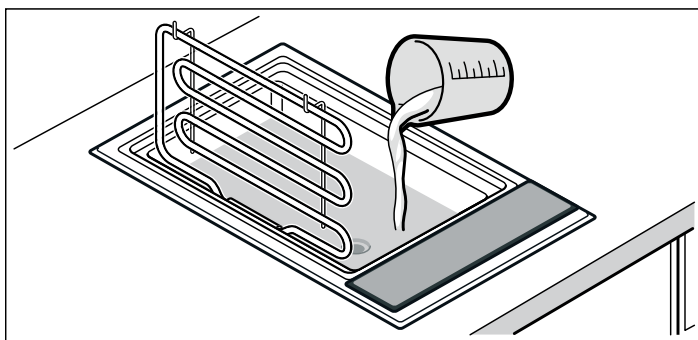
Aqueça o grelhador sem alimentos durante alguns minutos na potência máxima. Desta forma, é possível eliminar o cheiro a novo. Ao aquecer o aparelho pela primeira vez, é normal que se forme um pouco de fumo.

Grelhar com água e pedras de lava

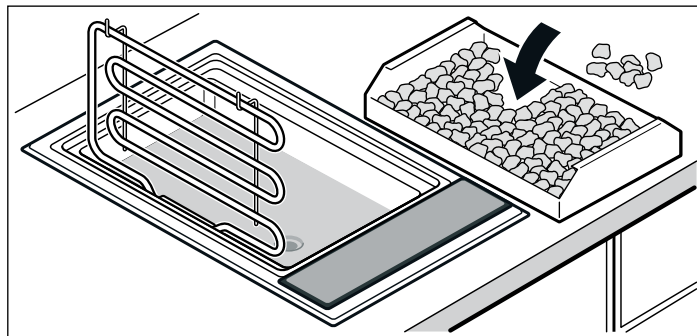
Antes de cada utilização, encha o recipiente do grelhador com água. A quantidade de água depende da utilização ou não das pedras de lava. As pedras de lava armazenam o calor proveniente do elemento de aquecimento do grelhador, proporcionando uma irradiação intensa de calor e uma distribuição uniforme do mesmo.

Adicionar água e colocar as pedras de lava

1. Retire a grelha do grelhador e levante o elemento de aquecimento. Remova o recipiente das pedras de lava do aparelho.
2. Coloque água no recipiente do grelhador.
Grelhar com pedras de lava: 0,7 litros (marcação inferior)
Grelhar sem pedras de lava: 2,5 litros (marcação superior)



3. Para grelhar com pedras de lava: retire as pedras de lava da embalagem e coloque-as no respectivo recipiente. Coloque o recipiente das pedras de lava dentro do aparelho.



4. Baixe o elemento de aquecimento do grelhador, coloque a grelha.

O grelhador está pronto a funcionar.

Regular o grelhador

Neste capítulo ficará a saber como regular o grelhador. Na tabela encontrará as potências do grelhador e os respectivos tempos para diversos pratos.

Ligar e desligar o grelhador

Pode ligar e desligar o grelhador com o interruptor principal.

Ligar: toque no símbolo ①. Ouve-se um sinal sonoro. A indicação por cima do interruptor principal acende-se. O grelhador está pronto a funcionar.

Desligar: toque no símbolo ① até a indicação por cima do interruptor principal se apagar. O grelhador está desligado. A indicação de calor residual continua acesa até que o grelhador tenha arrefecido o suficiente.

Nota: O grelhador desliga-se automaticamente, quando a potência do grelhador estiver regulada para 0 durante mais de 20 segundos.

Regular o grelhador

Na área de regulação, regule a potência de grelhador desejada.

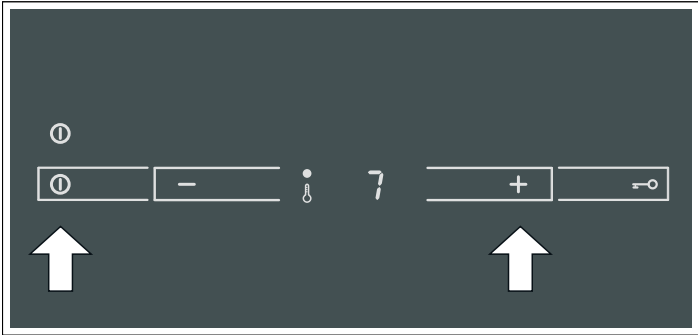
Potência de grelhador 1 = potência mais baixa

Potência de grelhador 9 = potência mais elevada

Regular a potência do grelhador

1. Ligue o grelhador no interruptor principal.
Na indicação das potências do grelhador acende-se ①.
2. Com + e - regule a potência do grelhador pretendida.

O grelhador aquece. Durante o tempo de pré-aquecimento, acende-se um ponto sobre o símbolo de pré-aquecimento ②.



Nota: O grelhador regula a potência ligando e desligando o elemento de aquecimento. O elemento de aquecimento do grelhador pode ligar e desligar-se mesmo com a potência máxima.

Pré-aquecer o grelhador

Coloque os alimentos que pretende grelhar só depois de decorrido o tempo de pré-aquecimento. O símbolo de pré-aquecimento apaga-se. Durante o tempo de pré-aquecimento, o grelhador aquece com a máxima potência. Depois disso, a temperatura é reduzida através do ligar e desligar do elemento de aquecimento, por forma a alcançar uma temperatura constante para cada potência.

O tempo de pré-aquecimento varia entre 8 e 10 minutos, consoante a potência do grelhador regulada.

Nota: Pré-aqueça o grelhador vazio durante 8 a 12 minutos, no máximo. Períodos de aquecimento mais prolongados podem fazer com que o aparelho se desligue (protecção contra sobreaquecimento). Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o voltar a ligar.

Adicionar água

Se a quantidade de água no recipiente do grelhador for insuficiente, a protecção contra sobreaquecimento desliga o aparelho. Por isso, tenha atenção ao nível da água no recipiente do grelhador enquanto estiver a grelhar e adicione água, se necessário.

Grelhar com pedras de lava: marcação inferior

Grelhar sem pedras de lava: marcação superior

⚠ Perigo de queimaduras!

Se, ao adicionar água, esta cair sobre a grelha quente ou sobre o elemento de aquecimento, é gerado vapor de água quente. Ao adicionar água, não segure na grelha e não derrame água sobre os componentes quentes.

Tabela de grelhados

Os dados constantes das tabelas são valores de referência, válidos para um grelhador pré-aquecido. Os valores podem variar em função do tipo e da quantidade dos alimentos a grelhar.

Coloque os alimentos que pretende grelhar só depois de decorrido o tempo de pré-aquecimento.

Vire os alimentos a grelhar, pelo menos, uma vez.

Alimento a grelhar	Regulação para grelhar sobre pedras de lava	Regulação para grelhar em banho-maria	Tempo do grelhado em minutos
Bife de vaca, no ponto, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10
Costeletão de novilho, mal passado, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15
Bife do cachaço de porco, sem osso	6 - 7	7 - 8	12 - 16
Costeletas de porco*, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20
Costeletas de borrego, mal passadas, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Peito de frango, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Asas de frango, 100 g cada	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Escalopes de peru, ao natural, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Bife de salmão**, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25

* Fazer um corte ao longo do osso

** Untar a grelha do grelhador

*** Untar bem a pele, untar novamente antes de virar

**** Virar com frequência

***** P. ex., beringelas, rodela de curgete com 1 cm de espessura, pimentos aos quartos

Alimento a grelhar	Regulação para grelhar sobre pedras de lava	Regulação para grelhar em banho-maria	Tempo do grelhado em minutos
Bife de atum**, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15
Truta***, inteira, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Camarão gigante, 30 g cada	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Hambúrguer/almôndegas, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17
Espetadas****, 100 g cada	2 - 3	3 - 4	17 - 25
Salsicha para grelhar, 100 g cada	3 - 4	4 - 5	10 - 20
Legumes*****	1 - 2	2 - 3	8 - 12

* Fazer um corte ao longo do osso

** Untar a grelha do grelhador

*** Untar bem a pele, untar novamente antes de virar

**** Virar com frequência

***** P. ex., beringelas, rodelas de curgete com 1 cm de espessura, pimentos aos quartos

Depois de grelhar

Coloque a cobertura de vitrocerâmica só depois de o grelhador ter arrefecido completamente. Deixe as pedras de lava secarem totalmente antes de colocar a cobertura de vitrocerâmica, pois caso contrário poderá formar-se bolor.

Se, ao escorrer a água, esta ainda estiver quente, adicione primeiro água fria para arrefecer! Para escorrer a água,

coloque um recipiente resistente ao calor por baixo da torneira de descarga. Abra a torneira, rodando a alavanca 90° para baixo. De seguida, feche a torneira, rodando a alavanca para cima até ao batente.

Limitação automática de tempo

Se o grelhador estiver muito tempo em funcionamento sem que a regulação seja alterada, a limitação automática de tempo é activada.

O aquecimento do grelhador é interrompido. Na indicação piscam alternadamente **F** e **G**.

Se tocar em qualquer zona de comandos, a indicação apaga-se. Pode regular novamente.

O momento de activação da limitação de tempo depende da potência de grelhador regulada.

Fecho de segurança para crianças

Com o fecho de segurança para crianças evita que as crianças liguem o aparelho.

Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças

O aparelho tem de estar desligado.

Ligar: toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. O símbolo  acende-se por 10 segundos. O aparelho está bloqueado.

Desligar: toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. O bloqueio está anulado.

Truques e dicas

- Pré-aqueça sempre o grelhador. Deste modo, graças à irradiação intensa de calor, forma-se rapidamente uma crosta em torno dos alimentos e o suco da carne não é desperdiçado.
- Antes de grelhar, pode pincelar os alimentos com óleo resistente ao calor (p. ex., óleo de amendoim) ou deixá-los marinar. Desta forma, os alimentos terão um melhor sabor. Tenha atenção para não utilizar demasiado óleo/marinada, pois caso contrário poderão formar-se chamas e fumo intenso.
- Não salgue a carne antes de a grelhar. Caso contrário, poderão ser desperdiçados nutrientes solúveis, assim como suco da carne.
- Coloque os alimentos a grelhar directamente sobre a grelha. Não utilize película de alumínio nem recipientes próprios para grelhados.
- Vire as peças a grelhar só depois de estas se soltarem facilmente da grelha. Se a carne ficar agarrada à grelha, as fibras ficam danificadas e o suco da carne é desperdiçado.
- Não faça furos na carne enquanto esta estiver a grelhar, pois caso contrário o suco da carne pode ser desperdiçado.
- A carne de salmoura, como presunto ou carne de porco defumada, não é adequada para grelhar, podendo dar origem a uma combinação prejudicial para a saúde.
- No caso das costeletas, dê vários golpes junto ao osso e na camada de gordura, para que a carne não fique arqueada ao grelhar.

- Remova as camadas de gordura preferencialmente depois de a carne estar grelhada e não antes; caso contrário, a carne perderá suco e aroma.
- As peças de aves ficam especialmente tostadas e estaladiças se, um pouco antes de terminar o grelhado, as pincelar com manteiga, água com sal ou sumo de laranja.
- Depois de grelhada, a fruta pode ser temperada com mel, xarope de ácer ou sumo de limão, consoante o gosto.
- Os legumes que demorem mais tempo a cozinhar (p. ex., maçarocas) podem ser pré-cozinhados antes de serem grelhados.

- No caso dos filetes de peixe, grelhe primeiro o lado da pele. Pincele a pele com óleo para que não fique agarrada à grelha.
- Sirva os grelhados enquanto ainda estão quentes. Não os mantenha quentes senão ficam duros.
- A gordura que eventualmente tenha caído sobre o elemento de aquecimento pode inflamar-se e dar origem a pequenas chamas e fumo. Para evitar isso, os alimentos que contenham muita gordura devem ser grelhados em banho-maria.

Cuidados e Limpeza

Neste capítulo encontrará dicas e sugestões para os cuidados e a limpeza ideal do seu aparelho.

Perigo de queimaduras!

O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.

Perigo de choque eléctrico!

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor para limpar o aparelho.

Limpar o aparelho

Limpe o aparelho após cada utilização, depois de o mesmo ter arrefecido. Deste modo evita que os resíduos alimentares fiquem incrustados. Depois de incrustados, estes resíduos são mais difíceis de remover.

Não raspe os resíduos incrustados, deixe-os antes amolecer em água e detergente.

Retire a grelha do grelhador e levante o elemento de aquecimento. Remova a cuba das pedras de lava juntamente com as pedras.

Componente do aparelho/superfície	Limpeza recomendada
Grelha do grelhador	Remova os resíduos maiores com uma escova de limpeza. Coloque a grelha de molho no lava-loiça. Lave-a com uma escova de limpeza e detergente e, de seguida, seque-a bem. Pincele as sujidades mais resistentes com o nosso gel de limpeza para grelhadores (n.º de encomenda 463582) e deixe-o actuar durante, pelo menos, 2 horas; no caso de sujidade intensa deixe o gel actuar durante a noite. Por fim, lave e seque bem a grelha. Respeite as indicações constantes da embalagem do gel de limpeza. Não lavar na máquina de lavar louça!
Cuba das pedras de lava e recipiente do grelhador	Retire as pedras de lava e escorra a água. Limpe-as no lava-loiça com água, detergente e uma escova de limpeza; depois seque-as com um pano macio. Deixe amolecer a sujidade mais resistente ou remova-a com o nosso gel de limpeza para grelhadores (n.º de encomenda 463582).

Componente do aparelho/superfície	Limpeza recomendada
Pedras de lava	Seque as pedras de lava que eventualmente estejam muito húmidas no forno, a 200 °C. Deste modo, poderá evitar uma possível formação de bolor. Substitua as pedras de lava quando estas ficarem pretas. Tal significa que as pedras estão saturadas de gordura e, durante o funcionamento do grelhador, podem fazer muito fumo ou a gordura pode inflamar-se. Poderá obter as pedras de lava apropriadas junto de um revendedor especializado (n.º de encomenda LV 030 000). Ao adicionar pedras de lava, tenha atenção para que o elemento de aquecimento do grelhador não fique directamente em cima das pedras.
Painel de comandos e cobertura de vitrocerâmica	Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não deve estar demasiado molhado. Secar com um pano macio.

Não usar os seguintes produtos de limpeza

- Produtos de limpeza abrasivos ou agressivos
- Produtos de limpeza com substâncias ácidas (p. ex. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Produtos de limpeza com cloro ou elevado teor alcoólico
- Spray para limpeza de fornos
- Esponjas duras e abrasivas, escovas ou esfregões
- Panos de cozinha novos devem ser muito bem enxaguados antes de serem utilizados.

Procedimento em caso de anomalia

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as seguintes indicações.

Indicação	Erro	Medida a tomar
Nenhuma	Existe uma interrupção da corrente eléctrica.	Verifique o disjuntor do aparelho no quadro eléctrico. Verifique noutros aparelhos electrónicos se existe um corte da corrente eléctrica.
<i>E</i> a piscar	A zona de comandos está húmida ou encontra-se um objecto sobre a mesma.	Seque a zona de comandos ou retire o objecto. De seguida, toque numa zona de comandos à sua escolha.
<i>Er</i> + número	Erro do aparelho	Desligue o aparelho e volte a ligá-lo. Se a indicação voltar a aparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
<i>F4</i>	O sistema electrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou o aparelho.	Aguarde que o sistema electrónico arrefeça o suficiente. De seguida, toque numa zona de comandos à sua escolha.
<i>F8</i>	O aparelho esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	Pode voltar a ligar o grelhador imediatamente.
O aparelho reduziu a potência ou desligou-se.	O pré-aquecimento demorou demasiado tempo.	Pré-aqueça o grelhador vazio durante 8 a 12 minutos, no máximo. Períodos de aquecimento mais prolongados podem fazer com que o aparelho se desligue (protecção contra sobreaquecimento). Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

Número E e número FD:

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho. A placa de características com os números encontra-se no cartão de identificação do aparelho.

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.



9000843200

BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF: A-28893550

Parque Empresarial PLA-ZA • Ronda del Canal Imperial, 18-20

50197 Zaragoza • ESPAÑA

www.balay.es

921031