

**6640**



**100533**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Alemanha

tel. +49 5258 971-0  
fax.: +49 5258 971-120  
**Linha de atendimento:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Versão: 1.0

Data de preparação: 2022-05-04

---

## Manual de instruções original

|     |   |    |
|-----|---|----|
| 1   | Segurança .....   | 2  |
| 1.1 | Explicação de sinais de atenção.....                      | 2  |
| 1.2 | Instruções de segurança.....                              | 3  |
| 1.3 | Utilização adequada .....                                 | 6  |
| 1.4 | Utilização inadequada.....                                | 6  |
| 2   | Informações gerais .....                                  | 7  |
| 2.1 | Responsabilidade e garantia .....                         | 7  |
| 2.2 | Proteção de direitos autorais .....                       | 7  |
| 2.3 | Declaração de conformidade .....                          | 7  |
| 3   | Transporte, embalagem e armazenagem.....                  | 8  |
| 3.1 | Controle de entrega .....                                 | 8  |
| 3.2 | Embalagem.....  | 8  |
| 3.3 | Armazenagem .....   | 8  |
| 4   | Dados técnicos .....                                      | 9  |
| 4.1 | Dados técnicos .....                                      | 9  |
| 4.2 | Funções do aparelho .....                                 | 10 |
| 4.3 | Resumo dos componentes do aparelho .....                  | 11 |
| 5   | Instalação e operação .....                               | 12 |
| 5.1 | Instalação .....  | 12 |
| 5.2 | Operação .....  | 14 |
| 6   | Limpeza.....  | 19 |
| 6.1 | Instruções referentes à segurança durante a limpeza ..... | 19 |
| 6.2 | Limpeza .....   | 20 |
| 7   | Possíveis defeitos.....                                   | 21 |
| 8   | Reciclagem.....   | 22 |



**Antes de iniciar a utilização deve ler o manual de instruções e seguidamente guardá-lo num lugar facilmente acessível!**

Este manual do usuário descreve a instalação, operação e manutenção e serve como uma fonte importante de informações e orientação. Um pré-requisito para o funcionamento seguro e adequado do aparelho é estar familiarizado com todas as instruções de segurança e operação contidas no aparelho. Além disso, aplicam-se as disposições sobre a prevenção de acidentes, regulamentos de saúde e segurança e regulamentos legais em vigor no que se refere à utilização do aparelho.

Antes de iniciar o trabalho com o aparelho e, em particular, antes de ligá-lo, leia este manual do usuário para evitar danos a pessoas e materiais. O uso inadequado pode causar danos.

Este manual de instruções é parte integrante do produto e deve ser mantido na proximidade imediata do aparelho e disponível em todos os momentos. Caso o aparelho seja transferido, também será necessário fornecer este manual do usuário.

## 1 Segurança

O aparelho foi produzido de acordo com as normas técnicas vigentes. Entretanto o aparelho pode se tornar uma fonte de perigos se for utilizado de maneira incorreta ou inadequada. Todas as pessoas que usam o aparelho devem aderir às informações contidas neste manual de instruções de operação e observar as instruções de segurança.

### 1.1 Explicação de sinais de atenção

As instruções relacionadas à segurança e as informações de atenção estão indicadas neste manual de instruções mediante sinais de atenção. Estas instruções precisam ser seguidas à risca para se evitar acidentes, danos pessoais e materiais.



**PERIGO!**

O sinal de atenção de **PERIGO** alerta sobre perigos que podem levar à ferimentos sérios ou morte, se não forem evitados.



### AVISO!

O sinal de atenção de **AVISO!** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos médios ou morte se não forem evitados.



### CUIDADO!

O sinal de atenção de **CUIDADO** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos leves e médios se não forem evitados.

### ATENÇÃO!

O sinal de atenção **ATENÇÃO** indica possíveis danos materiais que podem ocorrer se as instruções de segurança não forem seguidas.

### NOTA!

O símbolo de **NOTA** informa ao usuário dicas e informações referentes ao uso correto do aparelho.

## 1.2 Instruções de segurança

### Corrente elétrica

- A sobretensão ou instalação incorreta pode resultar em choque elétrico.
- O aparelho só pode ser conectado se os dados da placa de informação corresponderem à tensão da rede.
- Para evitar curtos-circuitos elétricos, o aparelho deve ser mantido seco.
- Se ocorrerem avarias durante o funcionamento, desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Não toque na tomada do aparelho com as mãos molhadas.
- Nunca segure o aparelho se este cair na água. Desconecte imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Todos os reparos ou aberturas do gabinete só podem ser realizados por especialistas e por oficinas adequadas.
- Não transportar o aparelho pelo cabo de conexão.
- Não permitir que o cabo de conexão entre em contato com fontes de calor e bordas afiadas.
- Não dobrar, apertar ou prender o cabo de conexão.
- Sempre desconectar o cabo de conexão do aparelho.

- Nunca colocar o aparelho ou outros itens sobre o cabo de conexão.
- Para desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica, segure sempre pelo plugue.
- O cabo de alimentação deve ser verificado regularmente do ponto de vista de danificações. Não utilizar o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, para evitar qualquer perigo, deve encomendar a sua troca num ponto de serviço ou a um electricista qualificado.

### **Materiais inflamáveis**

- Nunca exponha o aparelho a altas temperaturas, como no fogão, forno, chamas abertas, equipamentos de manutenção de calor, etc.
- Limpe o aparelho regularmente para evitar o risco de incêndio.
- Não cobrir o aparelho com, por exemplo, película de alumínio ou panos.
- Use o aparelho somente com os materiais designados para essa finalidade e com as configurações de temperatura apropriadas. Materiais, produtos alimentares e restos de comida no aparelho podem inflamar.
- Nunca deve utilizar o aparelho perto de materiais inflamáveis, facilmente inflamáveis, p.ex. gasolina, aguardente, álcool. A alta temperatura provoca a evaporação desses materiais e, como resultado do contato com fontes de ignição, pode ocorrer uma explosão.
- Em caso de incêndio, antes de tomar as medidas adequadas para conter o incêndio, desligue o aparelho da rede elétrica. Nunca extinga o fogo com água quando o aparelho estiver ligado à fonte de alimentação. Após a extinção do incêndio, é necessário garantir uma quantidade suficiente de ar fresco.

PT

### **Superfícies quentes**

- As superfícies do aparelho ficam quentes durante a operação. Existe riscos de queimaduras. As temperaturas altas também permanecem após o desligamento.
- Não tocar quaisquer superfícies quentes do aparelho. Use sempre os elementos de operação e as alças disponíveis.
- O aparelho só pode ser transportado e limpo após ter se resfriado completamente.
- Não pulverize superfícies quentes com água fria ou líquidos inflamáveis.

### **Operação somente sob supervisão**

- O aparelho só pode ser operado sob supervisão.
- Fique sempre nas imediações do aparelho.

### Equipe de operação

- O aparelho só pode ser operado por pessoal especializado qualificado e treinado.
- Este dispositivo não pode ser operado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, bem como por pessoas com experiência limitada e / ou conhecimento limitado.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem ou liguem o dispositivo.

### Uso indevido

- O uso indevido ou o uso proibido podem danificar o aparelho.
- O aparelho só pode ser usado em uma condição tecnicamente sólida, garantindo uma operação segura.
- O aparelho só pode ser usado se as conexões estiverem em condições tecnicamente sólidas, garantindo uma operação segura.
- O aparelho só pode ser usado quando estiver limpo.
- Use apenas peças de reposição originais. Nunca tente reparar o aparelho sozinho.
- Não faça modificações ou alterações no aparelho.
  
- Em altas temperaturas, não use o aparelho sem alimentos, pois a superfície de trabalho pode deformar.
- NUNCA coloque água fria ou gelo na superfície de trabalho quente em temperaturas médias a altas. Isto pode levar a distorções da superfície de trabalho em resultado de uma mudança súbita de temperatura.

## 1.3 Utilização adequada

Qualquer uso do aparelho para fins diferentes e/ou divergentes de seu uso normal conforme descrito abaixo é proibido e considerado uso indevido.

O uso a seguir está de acordo com o uso pretendido:

- grelhagem de carne, peixe e legumes,
- cozedura de alimentos adequados

## 1.4 Utilização inadequada

O uso incorreto pode levar a ferimentos à pessoas e bens causados por tensão, fogo e temperaturas elevadas perigosas. No aparelho, apenas podem ser realizados os trabalhos descritos neste manual.

O uso a seguir não está de acordo com o uso pretendido:

- preparação de alimentos inadequados.

## 2 Informações gerais

### 2.1 Responsabilidade e garantia

Todas as informações e nas dicas contidas neste manual de instruções foram compiladas com o devido respeito aos regulamentos vigentes, com base em conhecimentos atuais de engenharia e de projetos, bem como em nossos muitos anos de experiência. No caso de encomendar modelos especiais ou opções adicionais e, no caso de utilização dos conhecimentos técnicos mais recentes, o aparelho fornecido em determinadas circunstâncias pode diferir das explicações e numerosos desenhos contidos neste manual de instruções.

O fabricante não tem qualquer responsabilidade por danos e defeitos causados por:

- não seguimento das instruções,
- utilização inadequada,
- interferências em mudanças técnicas pelo usuário,
- utilização de peças de substituição não autorizadas.

Reservamo-nos o direito de realizar mudanças técnicas no produto para melhorar sua utilização e seu desempenho.

PT

### 2.2 Proteção de direitos autorais

Este manual, os textos, desenhos, imagens e outros itens nele contidos estão protegidos por direitos autorais. Sem o consentimento por escrito do fabricante, é proibido reproduzir o conteúdo do manual do usuário em qualquer forma e de qualquer maneira (incluindo fragmentos), e usar e/ou transferir seu conteúdo para terceiros. As violações do descrito acima resultarão na obrigação de pagamentos de compensações. Reservamo-nos o direito de prosseguir outras reivindicações.

### 2.3 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com os padrões atuais e as diretrizes da UE. O acima referido está confirmado pela Declaração de Conformidade CE. Se necessário, estamos à disposição para enviar-lhe a Declaração de Conformidade relevante.

## 3 Transporte, embalagem e armazenagem

### 3.1 Controle de entrega

Após a recepção do produto, você deve verificar imediatamente se o aparelho está completo e que não tenha sido danificado durante o transporte. Em caso de danos visíveis durante o transporte, recuse-se a aceitar o aparelho ou aceite o produto de maneira condicional. Nos documentos de transporte / nota de transporte da empresa transportadora, assinale a descrição do dano e faça uma reclamação. Os danos ocultos devem ser relatados imediatamente após terem sido identificados, uma vez que as reivindicações só podem ser reclamadas dentro dos prazos aplicáveis.

Na ausência de peças ou acessórios, entre em contato com o nosso Departamento de Atendimento ao Cliente.

### 3.2 Embalagem

Por favor, não descarte a caixa de papelão do aparelho. Pode ser necessário armazenar o aparelho quando se deslocar ou quando enviar o aparelho ao nosso centro de serviço em caso de qualquer dano.

A embalagem e os itens individuais são feitos de materiais recicláveis. Em detalhes são: folhas e sacos de plástico e embalagens de papelão.

Ao descartar a embalagem, observe os regulamentos vigentes em seu país. Os materiais de embalagem reutilizáveis devem ser reciclados.

### 3.3 Armazenagem

Mantenha a embalagem fechada até o aparelho ser instalado e observe as instruções de configuração e armazenagem contidos na parte externa. As embalagens só devem ser armazenadas nas seguintes condições:

- dentro de casa
- se estiverem em ambiente seco e livre de poeira
- se estiverem longe de produtos agressivos
- em um local protegido da luz solar
- se estiverem em local protegido contra choques mecânicos.

Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário, a embalagem deve ser substituída por uma nova.

## 4 Dados técnicos

### 4.1 Dados técnicos

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <b>Nome:</b>  | <b>Grelha para salamandra 6640</b> |
| Número de ref.:                                       | <b>100533</b>                      |
| Material:   | aço inoxidável                     |
| Material da superfície de trabalho:                   | aço especial                       |
| Dimensões da superfície de trabalho (L x P) em mm:    | 700 x 330                          |
| Versão da superfície de trabalho:                     | smooth                             |
| Gama de temperaturas da grelha de – até em °C:        | 50 - 300                           |
| Número de zonas de aquecimento:                       | 2                                  |
| Gama de temperaturas da salamandra de - a em °C:      | 190                                |
| Quantidade de elementos de aquecimento da salamandra: | 1                                  |
| Número de zonas de aquecimento da salamandra:         | 1                                  |
| Dimensões das grelhas (L x P) em mm:                  | 560 x 400                          |
| Versão da grelha:                                     | 1/1 GN                             |
| Definição de tempo de - para em seg.- min.:           | 30 - 100                           |
| Número de tempos graváveis:                           | 6                                  |
| Carga de conexão:                                     | 6,64 kW   400 V   50/60 Hz         |
| Dimensões (L x P x A) em mm:                          | 760 x 590 x 465                    |
| Peso em kg:   | 51,4                               |

Sujeito a alterações técnicas!

### Versão / propriedades

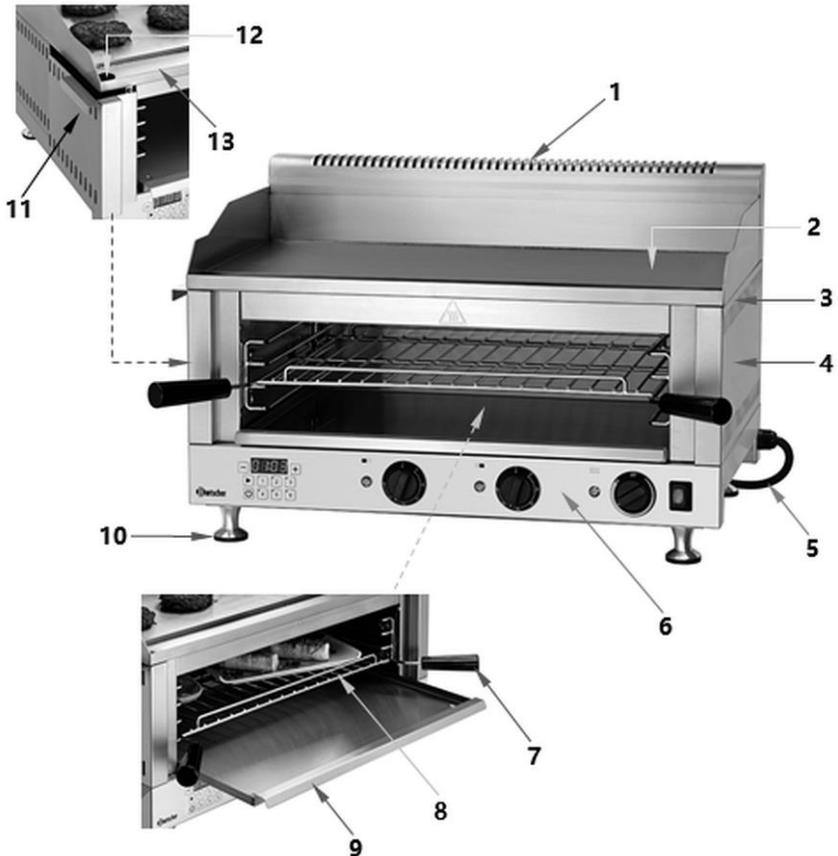
- Tipo: aparelho montado na bancada
- Tipo de alimentação: elétrica
- Conexão do aparelho: 3 NAC
- Zonas de aquecimento (2x) grelhas ajustáveis separadamente
- Fonte de calor na salamandra: aquecedor radiante
- Regulação de potência da salamandra: suave
- Grelha:
  - adequado para recipientes GN
  - altura ajustável
- Bandeja de gotejamento de gordura
  - para grelha
  - para forno salamandra
- Mostrador digital
- Comando
  - botão giratório
  - eletrónica
- Interruptor de ligar/desligar
- Luzes de controlo:
  - Lig./Desl.
  - aquecimento

## 4.2 Funções do aparelho

O dispositivo poupa espaço e combina a grelha e a torradeira, possui uma grelha eficiente com 2 zonas de aquecimento ligadas separadamente.

O fornecimento de calor na salamandra pode ser perfeitamente regulado por meio da grelha ajustável em altura e uma temperatura ajustada suavemente. O controlo total do processo de grelhar e torrar é fornecido por um temporizador digital.

### 4.3 Resumo dos componentes do aparelho



- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 1. Chaminé   | 2. Superfície do trabalho lisa      |
| 3. Orifícios de ventilação                         | 4. Carcaça                          |
| 5. Cabo de alimentação                             | 6. Painel de controlo               |
| 7. Pegas para grelha (2x)                          | 8. Grelha                           |
| 9. Bandeja de gotejamento de gordura da salamandra | 10. Pernas (4x)                     |
| 11. Bandeja de gotejamento de gordura da grelha    | 12. Orifício de drenagem de gordura |
| 13. Escoador de gordura                            |                                     |

## 5 Instalação e operação

### 5.1 Instalação



#### **CUIDADO!**

**No caso de instalação incorreta, configuração, consertos, manutenção ou por conta da manipulação inadequada do aparelho, pode-se causar danos materiais ou corporais.**

A configuração e instalação, bem como a reparação só podem ser realizadas por um técnico de serviço autorizado de acordo com a legislação nacional aplicável.

#### **AVISO!**

**O fabricante não aceita qualquer responsabilidade ou garantia por danos atribuíveis à não conformidade com os regulamentos ou instalação inadequada.**

PT

#### **Como desembalar / instalar**

- Desembale o aparelho e remova todos os elementos externos e internos da embalagem e as proteções de transporte.



#### **CUIDADO!**

##### **Perigo de sufocamento!**

Impedir que as crianças acessem materiais de embalagem, como sacolas plásticas e elementos de isopor.

- Se houver uma película protetora no aparelho, remova-a. Deve-se retirar a película de proteção lentamente para que não deixe restos de cola. Remova qualquer resíduo do adesivo com um solvente adequado.
- Tenha cuidado para não danificar a placa de identificação ou as indicações de aviso no aparelho.
- **Nunca** coloque o aparelho num ambiente húmido ou molhado.
- Instale o aparelho de modo que as conexões sejam facilmente acessíveis para uma eventual desconexão rápida, se necessário.
- O aparelho deve ser colocado em uma superfície com as seguintes características:

## Instalação e operação

---

- plana, com capacidade de carga suficiente, resistente à água, seca e resistente a altas temperaturas
  - grande o suficiente para que se possa operar o aparelho sem problemas
  - facilmente acessível
  - ter boa ventilação.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.
  - Mantenha uma distância de pelo menos 10 cm das paredes e de objetos inflamáveis.

### Conexões

- A conexão do dispositivo à instalação elétrica deve ser realizada por um electricista qualificado, de acordo com os regulamentos internacionais, nacionais e locais aplicáveis.
- Verifique se os dados técnicos da unidade (ver placa de informações) correspondem aos dados da rede local.
- Conecte o cabo de conexão de forma que ninguém possa pisar ou tropeçar nele.
- Não use o aparelho com um temporizador ou controle remoto externos.

### 5.2 Operação



#### AVISO

##### **Risco de queimaduras!**

**Durante o funcionamento, a carcaça, a superfície de trabalho, a grelha e os alimentos ficam muito quentes e permanecem quentes por algum tempo após serem desligados.**

Não toque no aparelho e na grelha com as mãos desprotegidas!

Utilizar talheres de grelhar adequados para colocar e retirar os alimentos grelhados.

Use as pegas fornecidas para remover a grelha. Use luvas de segurança resistentes ao calor para remover as grelhas com alimentos.

##### **As bandejas de gotejamento de gordura e o seu conteúdo tornam-se muito quentes.**

Deixe as bandejas de gotejamento de gordura escorrerem e limpe apenas depois de arrefecer.

##### **Perigo de fogo!**

Nunca coloque utensílios de cozinha, toalhas, papel, etc. na superfície do trabalho durante a operação. Nunca coloque recipientes de plástico ou similares sobre a superfície de trabalho.

### Preparação do dispositivo

1. Antes de utilizar pela primeira vez com alimentos, deve-se preparar primeiro a superfície de trabalho da grelha. Proceda de acordo com as seguintes instruções:
  - remova a embalagem e o papel da superfície de trabalho da máquina,
  - limpe o excesso de gordura da superfície de trabalho,
  - utilizando uma escova, cubra a superfície de trabalho abundantemente com gordura de fritar,
  - polvilhe a superfície com uma camada de sal,
  - ligue o aparelho através do interruptor,
  - utilizando controladores de temperatura para ambas as zonas de aquecimento, juste a temperatura para cerca de 180 °C,
  - aqueça a superfície de trabalho por cerca de 25 minutos,
  - desligue o aparelho e deixe o dispositivo, o óleo e o sal arrefecerem,
  - depois de arrefecer, retire cuidadosamente o óleo com sal, sem riscar a superfície.

## Instalação e operação

- revista a superfície de trabalho com óleo e aqueça até que o óleo queime, o que criará um revestimento na superfície,
  - cubra a superfície de trabalho com óleo novamente; a grelha está agora pronta a ser utilizada.
2. Antes de usar, limpe a caixa e os acessórios conforme descrito na secção 6 "Limpeza".
  3. Seque o aparelho e os acessórios cuidadosamente.
  4. Antes de ligar o aparelho, devem ser colocadas as bandeja de gotejamento de gordura para a grelha e forno salamandra nos orifícios previstos para tal fim.

## Controlo

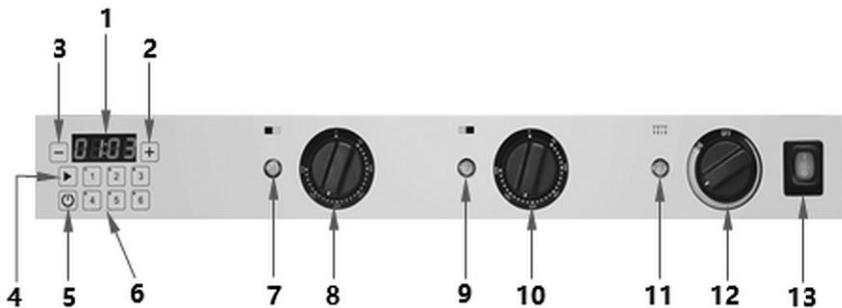


Fig. 1

1. Mostrador digital de ajuste de tempo
2. Botão para aumentar as configurações de tempo
3. Botão para reduzir as configurações de tempo
4. Botão Start/Stop
5. Botão Lig/Desl. temporizador
6. Botões de economia de tempo 1 - 6
7. Luz indicadora de aquecimento (laranja) da zona de aquecimento esquerda da grelha
8. Controlador de temperatura da zona de aquecimento esquerda da grelha
9. Luz indicadora de aquecimento (laranja) da zona de aquecimento direita da grelha
10. Controlador de temperatura da zona de aquecimento direita da grelha
11. Luz de controlo de aquecimento (laranja) da salamandra
12. Regulagem de energia salamandra
13. Interruptor liga/desliga com indicador de energia integrado (verde)

### Configurações

#### Interruptor de ligar/desligar

Ao pressionar o interruptor de ligar/desligar para a posição "O", o aparelho é desligado da alimentação elétrica.

A luz verde de ligar/desligar acende-se sempre ao pressionar a posição "I" e indica assim que o aparelho é alimentado por eletricidade.

Ao premir o interruptor para "I" ocorre o seguinte:

- ativação de todos os controladores rotativos: ambos controladores de temperatura (para a grelha) e o regulador de energia (para a salamandra).

**NOTA: As zonas de cozedura da grelha e o aquecimento da salamandra ainda não estão ativados.**

**O temporizador ainda não está ativado.**

#### Programador de temperatura

Com a ajuda de controladores de temperatura adequados, a temperatura é definida para cada zona de aquecimento da grelha (esquerda ou direita).

O termóstato liga-se e desliga-se ciclicamente para manter a temperatura definida. A gama de temperaturas que pode ser definida situa-se entre 50 °C a 300 °C. A maioria dos processos de grelhar são realizados a uma temperatura entre 180 °C e 240 °C.

Durante a fase de aquecimento, a luz indicadora de aquecimento laranja acende-se para uma determinada zona de aquecimento. Quando a temperatura definida for atingida, a luz indicadora de aquecimento se apagará.

#### Regulador de energia

O regulador de energia controla o elemento de aquecimento da salamandra.

A torragem é mais eficaz quando o regulador de energia é ajustado para a definição mais alta "MAX". Com esta regulação máxima "HI" a resistência funciona continuamente. Quando o regulador de energia aquece, o indicador de aquecimento laranja acende-se ao lado do regulador de energia. Quando o regulador de energia não está a aquecer, a luz indicadora de aquecimento apaga-se.

#### Temporizador

O temporizador é ativado ao pressionar o botão de ligar/desligar do temporizador.

Pode inserir os valores necessários nos botões 1 - 6 para guardar opções de tempo. A gama de temperaturas que pode ser definida situa-se entre 30 segundos e 100 minutos.

Para definir o tempo desejado, pressione um dos botões 1 - 6 para guardar opções de tempo e utilize os botões "+" ou "-" para definir o tempo adequado.

Ao pressionar o botão Start/Stop, o tempo é guardado e pode ser novamente utilizado.

Repita os passos acima para guardar os valores desejados sob os outros botões de tempo.

O tempo definido pode ser alterado livremente para cada botão para guardar opções de tempo.

Para ativar o tempo programado, pressione um dos botões com opções de tempo.

A definição do tempo guardado aparecerá no mostrador digital e o tempo será contado. Depois de decorrido o tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e aparece "End" no mostrador digital.

Para interromper a hora mais cedo, pressione o botão liga/desliga do temporizador.

Para ligar ou desligar o temporizador, mantenha o botão de ligar/desligar por mais tempo.

### Inicialização do dispositivo

1. Conecte o dispositivo à fonte de alimentação.
  2. Ajuste o interruptor na posição "I".
- A luz de controlo verde no botão liga/desliga acende-se.

### Preparação de alimentos na grelha

1. Unte suavemente a superfície de trabalho.

#### **DICA!**

**Toda a superfície de trabalho está dividida em duas zonas de aquecimento, que podem ser ajustadas separadamente utilizando os controlos apropriados.**

**Antes de aplicar os pratos, as superfícies de trabalho devem ser sempre aquecidas primeiro.**

2. Definir a temperatura necessária para cada zona de aquecimento utilizando o controlador de temperatura apropriado.

A luz de aquecimento laranja para a zona de aquecimento selecionada acende-se.

Para aquecer a superfície de trabalho antes da primeira utilização, o tempo de aquecimento deve ser previsto durante cerca de 20 minutos.

Quando a temperatura definida para uma determinada zona de aquecimento é alcançada, a respetiva luz de controlo de aquecimento apaga-se. Quando a temperatura cai, o termóstato volta a acender-se e a luz indicadora de aquecimento volta a acender-se.

3. Os produtos preparados para grelhar devem ser sucessivamente dispostos na superfície de trabalho.
4. Observe o produto grelhado durante o processo de grelhagem.
5. Durante o processo, vire os alimentos grelhados.

Durante a grelhagem, a gordura e os resíduos fluem através do orifício de drenagem de gordura do lado esquerdo do dispositivo para a bandeja de gotejamento de gordura.

Se necessário, retire os restos da grelha da superfície de trabalho com um raspador metálico adequado sobre o orifício de drenagem de gordura, para a bandeja de gotejamento de gordura.

6. Inspeccione regularmente a bandeja de gotejamento de gordura, se necessário, esvazie-a depois de arrefecer.
7. Remova os produtos grelhados prontos da superfície de trabalho, usando talheres apropriados (pinças, garfo de churrasco, etc.).
8. Quando o processo de grelhar terminar e a grelha não for mais usada, girar o regulador de temperatura para a posição "0".

### **Grelhagem / torragem de alimentos na salamandra**

1. Dependendo do tipo de preparação ou da altura do recipiente de alimentos, escolha um dos trilhos guia para grelha e coloque-o no dispositivo.
2. Deslize a bandeja por baixo da grelha para dentro do aparelho.
3. Coloque os alimentos em recipientes adequados (pratos, formas, etc.) na grelha sob a resistência.

#### **AVISO!**

#### **Perigo de fogo!**

Certifique-se de que os alimentos na grelha não toquem a resistência!

4. Defina a temperatura desejada com o regulador de energia:
  - para grelhar e grelhar, selecione a configuração mais alta do regulador de energia,
  - selecione configurações mais baixas para aquecer ou manter a temperatura.

Durante o processo de aquecimento, a luz indicadora laranja do aquecimento da salamandra acende-se. Quando a temperatura definida é atingida, esta luz indicadora se apaga. Se a temperatura no aparelho baixar e o radiador de aquecimento for ligado novamente por meio do regulador de energia, a luz indicadora acende-se novamente. Este processo é repetido até que o regulador de temperatura seja girado para a posição "0" (DESL.).

5. Se necessário, selecione um dos botões de opções de tempo 1 - 6. Para definir o tempo, siga as instruções na secção “**Configurações / temporizador**”.
6. Retire os alimentos prontos da salamandra em recipientes com panos de loiça ou guardanapos e sirva.
7. Retire a grelha do dispositivo utilizando as pegas.

### **ATENÇÃO!**

**Ao preparar os alimentos, a grelha aquece muito.**

**Sempre coloque a grelha quente sobre uma superfície resistente a altas temperaturas.**

8. Depois de arrefecer, esvazie regularmente a bandeja de gotejamento de gordura da salamandra.
9. Se o aparelho não for ser mais usado, aos reguladores de energia devem ser ajustador na posição "0" (DESL.).
10. Se o dispositivo não for mais usado, o interruptor liga / desliga deve estar na posição “O”.
11. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação.

## **6 Limpeza**

### **6.1 Instruções referentes à segurança durante a limpeza**

- Antes da limpeza, o aparelho deve ser desconectado da fonte de alimentação.
- Deixar o aparelho se arrefecer por completo.
- Preste atenção para que a água não entre no aparelho. Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos enquanto o limpa. Não use um jato de água sob pressão para limpar o aparelho.
- Não use objetos pontiagudos ou de metal (faca, garfo, etc.) para limpar o aparelho. Objetos pontiagudos podem danificar o aparelho e causar choque elétrico quando em contato com componentes condutores.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos que contenham solventes ou agentes de limpeza cáusticos. Eles podem danificar a superfície.

## 6.2 Limpeza

No final do dia de trabalho, o dispositivo e o equipamento arrefecidos devem ser cuidadosamente limpos.

### Grelha

1. Remova os resíduos da grelha da superfície de trabalho com um raspador metálico adequado sobre o orifício de drenagem de gordura, para a bandeja de gotejamento de gordura.
2. Em seguida, limpe a superfície de trabalho ainda morna com um pano macio ou esponja embebido em água quente com detergente (água com um agente de lavagem suave).
3. Limpe com um pano embebido em água limpa para remover completamente os restos do agente de lavagem.
4. Seque bem a superfície de trabalho.

#### **ATENÇÃO!**

**Não esfregue a grelha com demasiada força com um raspador de metal! Se for esfregada tão profundamente de modo que volte a brilhar, terá de ser recalibrada. Lembre-se que uma limpeza leve é muito mais fácil do que tentar remover grande quantidade de alimentos queimados e carvão. Excepcionalmente, pode acontecer que grelha esteja muito difícil de limpar. Neste caso, e apenas quando necessário, utilize um limpador de forno NÃO CÁUSTICO disponível comercialmente, deixe-o por não mais de 30 segundos e repita o processo se necessário. Certifique-se de que qualquer agente de limpeza restante seja removido.**

## Possíveis defeitos

---

### Salamandra e grelha

1. Retire a grelha da máquina e limpe-a com um pano macio e húmido com um agente de limpeza suave.
2. Limpe a salamandra por dentro com um pano macio e húmido. Utilize um detergente suave, se necessário.
3. Limpe a grelha e as superfícies internas limpas da salamandra com um pano embebido em água limpa para remover completamente os restos do agente de lavagem.
4. Seque bem as superfícies lavadas e a grelha.

### Bandeja de gotejamento de gordura

1. Retire as bandeja de gotejamento de gordura do aparelho e esvazie-as.
2. Limpe as bandejas de gotejamento de gordura com água morna, agente de limpeza suave e um pano macio ou esponja.
3. Enxague em água limpa.
4. Seque bem as bandeja de gotejamento de gordura antes de os colocar novamente no aparelho.

### Aparelho

1. Limpe a caixa do aparelho, o chaminé e a proteção contra respingos com um pano macio, embebido em água morna e um agente de lavagem suave.
2. Limpe os controlos, botões giratórios e cabo de conexão apenas com um pano levemente húmido.
3. Todas as superfícies lavadas devem estar completamente secas no final.
4. As peças removidas devem ser recolocadas no dispositivo.

## 7 Possíveis defeitos

A tabela abaixo descreve possíveis causas e métodos de remoção de falhas de funcionamento ou erros que ocorrem durante a operação do aparelho. Se as falhas não puderem ser corrigidas, entre em contato com o centro de serviços.

Certifique-se de incluir o número do item, nome do modelo e número de série. Estes dados podem ser encontrados na placa de classificação da unidade.

| Erro  | Possível causa   | Solução   |
|---|--|---|
| A grelha ou a resistência da salamandra não aquecem | Cabo de alimentação danificado                                       | Contactar o vendedor  |
|   | O dispositivo não está conectado corretamente à fonte de alimentação | Conectar o dispositivo à fonte de alimentação   |
|   | Fusível avariado   | Contactar o vendedor  |
|   | O interruptor de ligar/desligar não foi ativado.                     | Ajustar o interruptor lig/desl. na posição "I"  |
|   | Controlador de temperatura ou energia não ativado                    | Gire o controlador de temperatura ou o regulador de energia para a definição desejada |
|   | O termóstato está danificado   | Contactar o vendedor  |
|   | Aquecedor danificado   | Contactar o vendedor  |

PT

## 8 Reciclagem

### Equipamentos elétricos

|  |   |
|--|---|
|  | Equipamentos elétricos são marcados com este símbolo. O equipamento elétrico deve ser descartado e reciclado de forma adequada e ecologicamente correta. Não descarte eletrodomésticos em lixos domésticos. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação e remova o cabo de conexão do aparelho. |
|--|---|

Aparelhos elétricos devem ser descartados em pontos de coleta designados.