

Tefal®

OptiGrill ⊕ XL

FR
DE
EN
NL
DA
SV
FI
NO
ES
PT
EL



Mode d'emploi - Bedienungsanleitungen -
Instructions for use - Gebruiksaanwijzing -
Brugsvejledning - Bruksanvisning - Käyttöohje -
Bruksanvisning - Instrucciones de uso -
Instruções de utilização - Οδηγίες χρήσης

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Utilização, manutenção e instalação do seu produto : para sua segurança, consulte os vários parágrafos deste folheto ou os pictogramas correspondentes.

Esse produto destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não foi concebido para ser usado nos seguintes casos, que não são abrangidos pela garantia:

- em zonas de cozinha reservadas aos funcionários nas lojas, escritórios e outros espaços profissionais;
- em quintas,
- por clientes de hotéis, motéis e outros espaços de natureza residencial,
- em ambientes de tipo quarto de hóspedes.

Retirar todo o material de embalagem, autocolantes ou outros acessórios, tanto no interior como no exterior do aparelho.

Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correta utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

É importante vigiar as crianças para garantir que não brincam com o aparelho e que não o utilizam como um brinquedo.

Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

 A temperatura das superfícies acessíveis pode alcançar níveis elevados quando o aparelho está em funcionamento.

Não toque nas superfícies quentes do aparelho.

Esse aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento com um temporizador exterior ou através de um sistema de comando à distância separado.

Desenrole totalmente o cabo.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por um técnico igualmente qualificado, por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.

Se utilizar uma extensão elétrica, esta deve ter uma secção pelo menos

equivalente, e ter uma tomada com ligação de terra incorporada. Tome as devidas precauções para que ninguém tropece.

O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra incorporada. Certifique-se de que a instalação elétrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.

Nunca mergulhe o aparelho nem o cabo em água ou qualquer outro líquido.

O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a utilização do aparelho em segurança e que compreendam os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção do mesmo por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

ATENÇÃO : Não aqueça nem preaqueça o grelhador sem as duas placas colocadas no interior


O que pode fazer

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para futuras utilizações. Estas instruções são as mesmas para as várias versões consoante os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Caso ocorra um acidente, passe imediatamente água fria sobre a zona queimada e consulte um médico, se necessário.
- Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, lave as placas (consulte o parágrafo 5), deite um pouco de óleo sobre as placas e limpe com um pano macio.
- Tenha atenção à localização do cabo, com ou sem extensão. Tome as devidas precauções para não perturbar a circulação das pessoas à volta da mesa e evitar que alguém tropece.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.
- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças.
- Certifique-se de que as duas faces da placa estão bem limpas antes de utilizá-las.
- Para evitar danificar as placas, utilize-as apenas no aparelho para o qual foram concebidas (por ex.: não coloque num forno, sobre um fogão ou uma placa elétrica...).
- Certifique-se de que as placas estão estáveis, devidamente posicionadas e encaixadas na base do aparelho. Utilize apenas as placas fornecidas ou adquiridas no Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Para preservar o revestimento das placas de cozedura, utilize sempre uma espátula de plástico ou madeira.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho ou adquiridos num Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não utilize com outros aparelhos.

O que não pode fazer

- Não utilize o aparelho no exterior.
- Nunca ligue o aparelho quando não é utilizado.
- A fim de evitar o sobreaquecimento, não o coloque num canto nem encostado a uma parede.
- Nunca coloque o aparelho diretamente sobre um suporte frágil (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado, etc.) ou sobre um suporte de tipo toalha de plástico.
- Nunca coloque o aparelho por baixo de móveis fixados na parede, prateleiras, ou perto de materiais inflamáveis como estores, cortinas, tapetes.
- Não coloque o aparelho sobre ou junto a superfícies escorregadias ou quentes, nem deixe o cabo pendurado por cima de uma fonte de calor (placas de cozedura, fogões a gás, etc.).
- Nunca coloque utensílios de cozinha sobre as superfícies de cozedura do aparelho.
- Nunca corte os alimentos diretamente sobre as placas.
- Nunca utilize um esfregão metálico, nem pó abrasivo para não danificar a superfície de cozedura (ex: revestimento antiaderente).
- Não desloque o aparelho durante a sua utilização.
- Não transporte o aparelho pela pega ou pelo cabo.
- Nunca coloque o aparelho a funcionar em vazio.
- Nunca coloque uma folha de papel alumínio nem qualquer outro objeto entre as placas e os alimentos a cozinhar.
- Nunca retire a gaveta de recolha de gorduras durante a cozedura. Se a gaveta de recolha de gorduras ficar cheia durante a cozedura, deixe o aparelho arrefecer antes de esvaziá-la.
- Não coloque a placa quente debaixo de água ou sobre uma superfície frágil.
- Para conservar as qualidades antiaderentes do revestimento, evite deixar aquecer o aparelho vazio durante muito tempo.
- Nunca pegue nas placas enquanto estiverem quentes.
- Não cozinhe em papelote.
- Para evitar a degradação do aparelho, não faça receitas "flambé" no mesmo.
- Nunca coloque uma folha de papel alumínio nem qualquer outro objeto entre as placas e as resistências.
- Nunca aqueça nem cozinhe em posição «grelhador aberto».
- Nunca aqueça o aparelho sem as placas de cozedura.

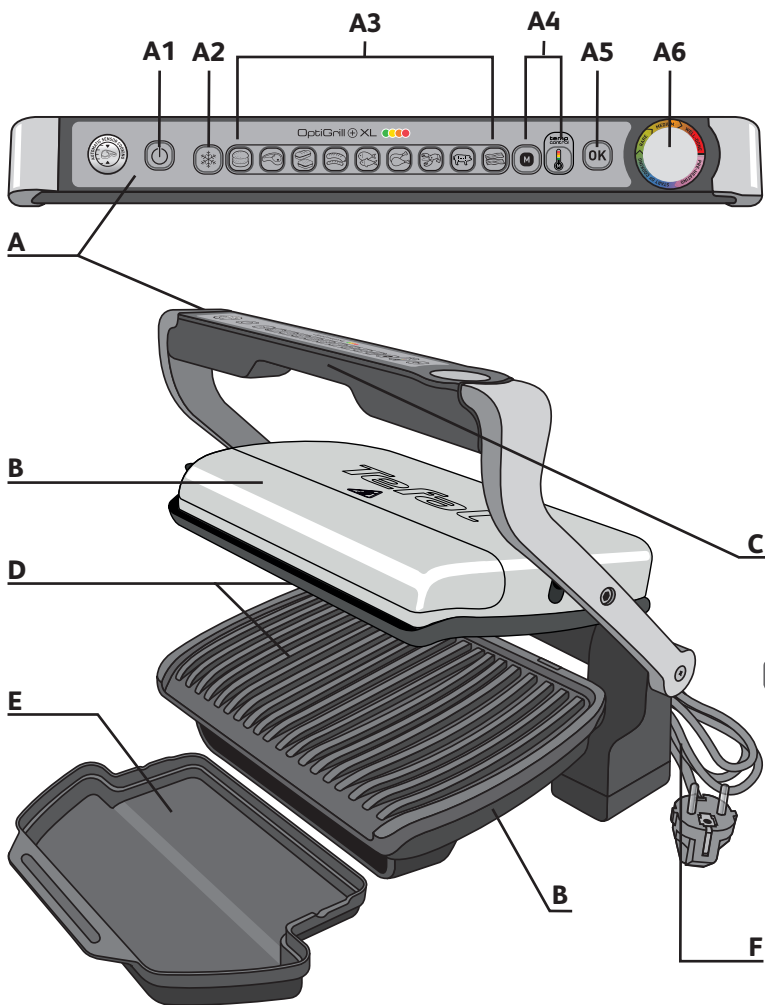
Conselhos/Informações

- Obrigado por ter adquirido este aparelho, destinado exclusivamente a utilização doméstica.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis (Diretivas Baixa tensão, Compatibilidade Eletromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro ou fumo.
- Limpe as placas de cozedura com uma esponja, água quente e detergente para a louça.
- A nossa empresa reserva-se o direito de alterar a qualquer momento, para benefício do consumidor, as características ou componentes dos seus produtos.
- Qualquer alimento sólido ou líquido que entre em contato com as peças marcadas com o símbolo  não deverá ser consumido.
- Se os alimentos forem demasiado espessos, o sistema de segurança impede o arranque do aparelho.
- A resistência não deve ser limpa. Se estiver muito suja, deixe-a arrefecer por completo e fricção-a com um pano seco.

Ambiente

Proteção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O aparelho contém vários materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➡ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.



PT

Descrição

- | | | |
|--|---|--|
| A Painel de controlo | A4 Modo manual "4 opções de temperatura"
Consultar o guia de iniciação rápida especificado no manual. | C Pega |
| A1 Botão Ligar/Desligar (On/Off) | A5 Botão OK | D Placas de cozedura |
| A2 Modo para alimentos congelados | A6 Indicador do nível de cozedura | E Tabuleiro para recolha de sucos |
| A3 Programas de cozedura | B Corpo | F Cabo de alimentação |

Guia para as cores LED

pré-aquecimento



PÚRPURA CINTILANTE
Aguarde.



PÚRPURA CONTÍNUO
Final do pré-aquecimento
À espera de alimentos.

início da cozedura



AZUL
Início da cozedura.



VERDE
No início do ciclo de cozedura, um aviso sonoro informa o utilizador de que o programa "mal passado" está pronto a começar.

cozinhar - pronto a comer



AMARELO
"Mal passado"



COR-DE-LARANJA
"Médio"



VERMELHO
"Bem passado"



VERMELHO CINTILANTE
Final da cozedura "bem passado"



VERDE CONTÍNUO
Função manual selecionada ou ativada automaticamente, consultar o "Guia de Resolução de Problemas, página 140".



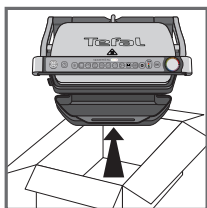
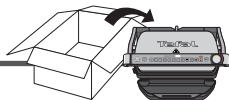
BRANCO CINTILANTE
Consultar o "Guia de Resolução de Problemas". Contactar o Centro de Contacto do Consumidor

manter quente "cerca de 30 minutos"

Guia dos programas de cozedura automáticos

- | | | |
|--------------------|----------------|---|
| Hambúrguer | Peixe | Bacon |
| Carne vermelha | Aves | Modo manual:
Grelhador tradicional para funcionamento manual com 4 opções de temperatura (entre 110 °C e 285 °C) |
| Panini / Sanduíche | Marisco | |
| Salsichas/borrego | Carne de porco | |

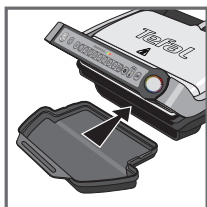
1 Preparação



1



2



3



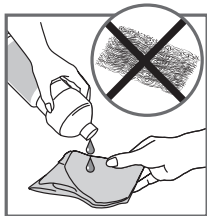
4

1 Retire todas as embalagens, autocolantes e acessórios existentes no interior e no exterior do aparelho. O autocolante colorido no indicador do nível de cozedura pode ser alterado, consoante o idioma. Pode substituí-lo pelo que está dentro da embalagem.

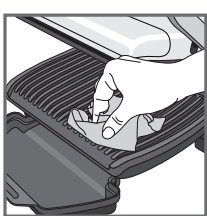
2 Antes da primeira utilização, lave cuidadosamente as placas com água quente e um pouco de detergente para a loiça, enxágüe e seque bem.

3-4 Coloque o tabuleiro de recolha de sucos, amovível, na parte da frente do aparelho.

2 Pré-aquecimento



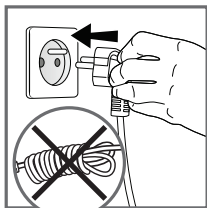
5



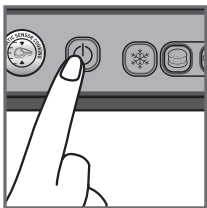
6

5 Para obter os melhores resultados pode limpar as placas de cozedura com um papel de cozinha embebido num pouco de óleo, para manter as performances do revestimento antiaderente.

5.1 Assegure-se de que as placas de cozedura inferior e superior estão colocadas corretamente no aparelho antes de iniciar a fase de pré-aquecimento.



7



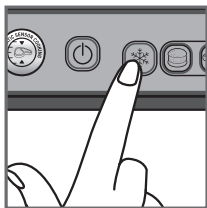
8

6 Retire o excesso de óleo com um papel de cozinha limpo.

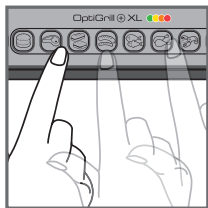
7 Ligue o aparelho a uma tomada. (note que o cabo de alimentação deve estar completamente desenrolado).

8 Prima o botão On/Off.

PT



9



10

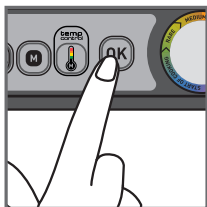
9 Se o alimento que pretende cozinhar estiver congelado prima o botão "alimentos congelados".

10 Selecione o modo de cozedura adequado ao tipo de alimento que deseja cozinhar.

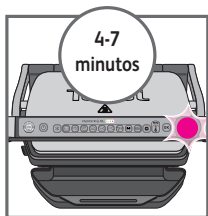
9 programas de cozedura automática e um modo manual com 4 opções de temperatura

	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar hambúrgueres.		Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar marisco.
	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar carne de porco.		Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar carne vermelha.
	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar panini/sanduíches.		Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar bacon.
	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar salsichas/borrego.		Se selecionar o modo Manual a luz do indicador fica verde e pode controlar manualmente o tempo de cozedura. 4 opções de temperatura disponíveis neste modo manual (verde, amarelo, cor-de-laranja e vermelho). Consultar o guia de iniciação rápida especificado no manual.
	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar peixe.		
	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar aves.		

Se não sabe que modo de cozedura utilizar para alimentos que não constem da lista supracitada, queira consultar a "Tabela de cozedura para alimentos diferentes dos programados" na página 141.



11

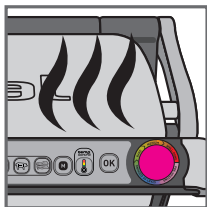


12

11 Prima o botão "OK": o aparelho inicia o pré-aquecimento e o indicador do nível de cozedura pisca na cor púrpura.

Nota: Se selecionou o programa errado, regresse ao passo 8.

12 Espere 4-7 minutos.

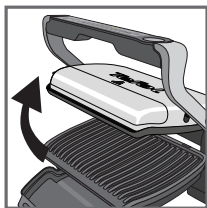


13

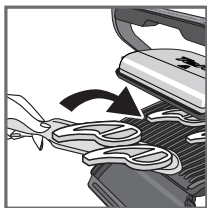
13 Ouve-se um aviso sonoro e o indicador do nível de cozedura deixa de piscar a púrpura indicando que o modo de pré-aquecimento está concluído.

Comentários: No fim do pré-aquecimento, se o aparelho permanecer fechado o sistema de segurança desliga-o.

3 Cozedura



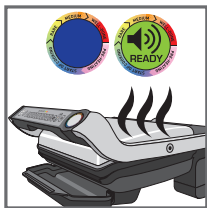
14



15



16



17



18

14-15 A seguir ao pré-aquecimento o aparelho está pronto para ser utilizado. Abra o grelhador e coloque o alimento na placa de cozedura.

Comentários: se o aparelho ficar muito tempo aberto o sistema de segurança desliga-o automaticamente.

16-17 O aparelho ajusta automaticamente o ciclo de cozedura (tempo e temperatura) à espessura e quantidade dos alimentos. Feche o aparelho para dar início ao ciclo de cozedura. O indicador do nível de cozedura fica azul e depois passa para verde para indicar que a cozedura está a decorrer (para obter melhores resultados não abra o aparelho nem retire os seus alimentos durante o processo de cozedura).

Durante a cozedura, é emitido um aviso sonoro no final de cada fase a fim de avisar o utilizador de que foi atingido um determinado nível (por exemplo mal passado/amarelo) de cozedura.

No caso de pequenos alimentos: feche o aparelho, o botão "OK" pisca e o indicador permanece "púrpura fixo", prima "OK" de modo a garantir que o aparelho reconhece o alimento e que o ciclo de cozedura se inicia.

18 A luz indicadora muda de cor consoante o grau de cozedura. Quando a luz indicadora é amarela e é emitido um aviso sonoro o seu alimento está mal passado, quando a luz é cor-de-laranja e é emitido um aviso sonoro o alimento está médio e quando a luz é encarnada o alimento está bem passado.

Nota: se gosta da sua carne muito mal passada retire-a quando o indicador do nível de cozedura ficar verde.

Queira notar que, especialmente no caso da carne, é normal que o resultado varie consoante o tipo, a qualidade e a origem do alimento.

PT

3 Cozedura



19



20



21

19-20 Ao surgir a cor correspondente ao nível de cozedura que escolheu abra o aparelho e retire o alimento.

21 Feche o aparelho. O painel de controlo acende-se e muda automaticamente para o modo "escolha de programa".

Comentário: o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho se não for selecionado nenhum programa.

Cozinhar mais alimentos

Se pretende cozinhar mais alimentos pré-aqueça novamente o aparelho (consultar a secção 2. "Pré-aquecimento", a começar no ponto 9, mesmo que pretenda cozinhar o mesmo tipo de alimento.

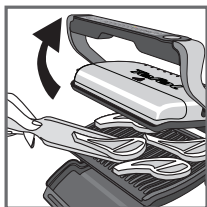
Como cozinhar uma nova dose de alimentos:

Quando terminar de cozinhar a primeira dose:

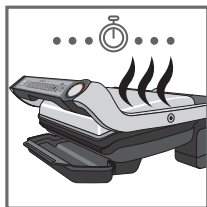
1. Certifique-se de que o aparelho está fechado e sem alimentos no interior.
2. Selecione o modo/programa de cozedura adequado (este passo é necessário mesmo que vá escolher o mesmo modo de cozedura da dose de alimentos anterior).
3. Prima o botão "OK": o aparelho começa a pré-aquecer. O pré-aquecimento é simbolizado pelo indicador do nível de cozedura que pisca a púrpura.
4. O pré-aquecimento está concluído quando ouvir um aviso sonoro e o indicador do nível de cozedura deixar de piscar a púrpura.
5. A seguir ao pré-aquecimento o aparelho está pronto para ser utilizado. Abra o grelhador e coloque o alimento.

Importante:

- Tenha em atenção que qualquer nova dose de alimentos requer pré-aquecimento.



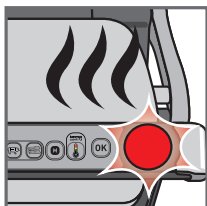
22



23



24



25

Lembre-se de manter o grelhador sempre fechado e sem alimentos no interior de modo a executar um bom pré-aquecimento.

- Aguarde a conclusão do pré-aquecimento antes de abrir o grelhador e colocar os alimentos.

Nota: se o novo ciclo de pré-aquecimento ocorrer imediatamente a seguir ao final do ciclo anterior, o tempo de pré-aquecimento será menor.

22-23-24

Se deseja cozinhar alimentos consoante gostos pessoais diferentes, abra o grelhador e retire o alimento assim que estiver no nível desejado, volte a fechá-lo e continue a cozinhar os outros alimentos. O programa continuará o seu ciclo de cozedura até atingir o nível "bem passado".

25 Função para manter os alimentos quentes

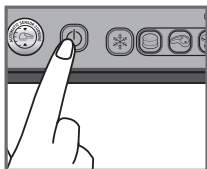
Quando o processo de cozedura terminar, o aparelho continuará a funcionar automaticamente para manter os alimentos quentes, o indicador do nível de cozedura fica automaticamente vermelho e um aviso sonoro é emitido a cada 20 segundos. Os alimentos deixados no grelhador continuarão a cozinhar, enquanto as placas de cozedura arrefecem. Pode parar o aviso sonoro premindo o botão "OK".

Comentário: o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho após algum tempo.

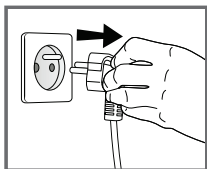
Cozinhar de novo

Se deseja cozinhar mais alimentos, consulte a secção 21.

5 Limpeza e manutenção



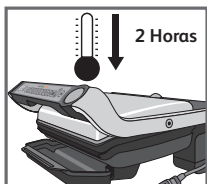
26



27

26 Prima o botão Ligar/Desligar para desligar o aparelho.

27 Retire a ficha da tomada.

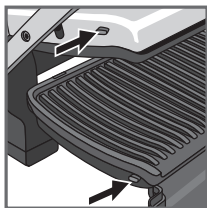


28

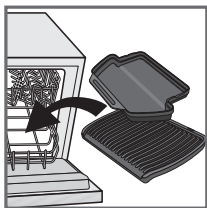
28 Deixe-o arrefecer durante pelo menos 2 horas.

A fim de evitar queimaduras acidentais, deixe o grelhador arrefecer completamente antes de limpá-lo.

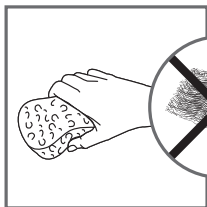
6 Limpeza



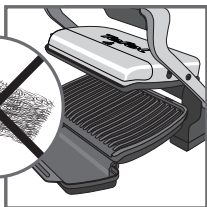
29



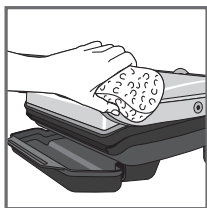
30



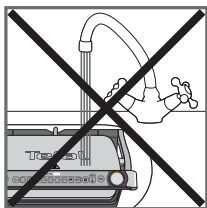
31



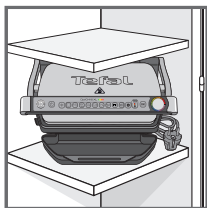
32



33



34



35

29 Antes de o limpar, solte e retire as placas para evitar danificar a superfície de cozedura. Pode lavar na máquina da loiça o tabuleiro de recolha de sucos e as placas de cozedura.

30 Não pode lavar o aparelho nem o cabo de alimentação na máquina de lavar loiça. Os elementos de aquecimento, as peças visíveis e acessíveis não devem ser limpos após remoção das placas. Se estiverem muito sujos espere que o aparelho esteja completamente frio e limpe-os com um pano seco. Se não quiser lavar o tabuleiro e as placas na máquina de lavar loiça pode usar água quente com um pouco de detergente para loiça, depois enxagúe-os cuidadosamente para retirar qualquer resíduo. Seque bem com papel de cozinha.

31-32 Não use esfregões metálicos, palha de aço ou qualquer produto abrasivo para limpar as peças do seu grelhador; use apenas esfregões de limpeza de nylon ou não metálicos.

Escorra o tabuleiro de recolha de sucos e lave-o com água quente e um pouco de detergente para loiça, enxagúe-o e seque-o cuidadosamente com papel de cozinha.

33 Para limpar a tampa do grelhador use uma esponja humedecida em água quente e seque com um pano macio e seco.
















34 Não mergulhe o corpo do grelhador em água nem em qualquer outro líquido.

35 Antes de guardá-lo, certifique-se sempre de que o grelhador está limpo e seco.

36 Outro tipo de assistência técnica deverá ser executada por um representante autorizado.

PT

Resolução de problemas

Problema	Causa	Solução
<p>Botão  aceso</p> <p>+  Luz indicadora verde Constante</p> <p>+ Botão  a piscar</p> <p>+ Botão  a piscar</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ligar o aparelho ou iniciar um ciclo de cozedura automático com alimentos entre as placas e sem pré-aquecimento (o modo manual activa-se automaticamente). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 opções: <ul style="list-style-type: none"> – Escolha a temperatura premindo o botão  e depois prima OK. Deixe cozinhar mas deve monitorizar a cozedura (modo manual). – pare o aparelho, retire os alimentos, feche devidamente o aparelho, re programe-o e aguarde o final do pré-aquecimento.
<p>O aparelho deixa de funcionar durante o ciclo de pré-aquecimento ou durante a cozedura.</p>	<ul style="list-style-type: none"> O aparelho esteve demasiado tempo aberto durante a cozedura. O aparelho esteve demasiado tempo parado após terminar o aquecimento ou durante a função manter quente. 	<ul style="list-style-type: none"> Desligue o aparelho da tomada, espere 2-3 minutos e reinicie o processo. Quando voltar a utilizar o aparelho assegure-se de que o abre e fecha rapidamente a fim de obter melhores cozinhados. Se o problema surgir novamente contacte o Centro de Contacto do Consumidor da Tefal.
<p> Luz indicadora branca a piscar.</p> <p>+ Qualquer destes botões  /  /  /  a piscar</p> <p>+ Tonalidade de aviso intermitente</p>	<ul style="list-style-type: none"> Avaria do aparelho. Aparelho armazenado ou usado numa divisão demasiado fria. 	<ul style="list-style-type: none"> Desligue e volte a ligar o seu aparelho e inicie imediatamente um ciclo de pré-aquecimento. Se o problema persistir contacte o seu Serviço de Apoio ao Cliente.
<p>O aparelho deixou de emitir tonalidades de aviso.</p>	<p>O aparelho deixou de emitir tonalidades de aviso.</p>	<p>O aparelho deixou de emitir tonalidades de aviso.</p>
<p>Após o pré-aquecimento coloquei o alimento no grelhador mas o indicador mantém-se PÚRPURA  e não inicia o ciclo de cozedura.</p>	<ul style="list-style-type: none"> O seu alimento tem mais de 4cm de espessura. N ã o a b r i u completamente o grelhador para colocar os alimentos. O grelhador não deteta o alimento. O alimento tem uma espessura infima, o "OK" está a piscar. 	<ul style="list-style-type: none"> Os alimentos não devem ter uma espessura superior a 4 centímetros. Abra completamente o grelhador e depois feche-o. Confirme o início da cozedura premindo o botão .
<p>O aparelho iniciou-se em modo manual</p> <p>+  A luz do indicador começou a piscar, vermelho.</p>	<ul style="list-style-type: none"> O tempo de pré-aquecimento foi reduzido. 	<ul style="list-style-type: none"> Monitorize periodicamente a cozedura (para utilização em modo manual). Ou Pare o grelhador, retire os alimentos, feche o grelhador, selecione o novo programa de cozedura que pretende e espere que o ciclo de pré-aquecimento termine.
<p>Pisca  a branco.</p> <p>+ o botão  está a piscar</p> <p>+ Tonalidade de aviso contínua</p>	<ul style="list-style-type: none"> Avaria do aparelho 	<ul style="list-style-type: none"> Desligue o aparelho e contacte o Centro de Contacto do Consumidor.

Sugestão, especialmente para carne: os resultados da cozedura destes programas podem variar dependendo da origem, corte e qualidade do alimento cozinhado. Os programas foram definidos para alimentos de boa qualidade. Do mesmo modo, é preciso considerar a espessura da carne durante a cozedura; não pode cozinhar alimentos com espessura superior a 4 cm.

Guia de cozedura (programas automáticos)

Programa	Indicador colorido do nível de cozedura		
Carne vermelha	Mal passada	Média	Bem passada
Hambúrguer	Mal passado	Médio	Bem passado
Panini / Sanduíche	Cozinhado ao de leve	Levemente torrado	Estaladiço
Peixe	Cozinhado ao de leve	Médio	Bem passado
Aves			Bem cozinhada
Salsichas/borrego			Bem cozinhado
Carne de porco			Bem cozinhada
Bacon	Cozinhado ao de leve	Bem passado	
Marisco		Médio	Bem passado

Sugestões: se gosta da sua carne muito mal passada pode usar

Guia de cozedura (incluindo Modo Manual)

Alimento		Programa de cozedura	Nível de cozedura		
Pão	Fatias de pão, sanduíches				
	Hambúrguer: (após pré-cozinhar a carne)				
Carne e Aves	Borrego (sem osso)				
	Fatias de presunto				
	Nuggets de frango congelados ❄️				
	Peito de frango marinado				
	Lombo de porco (sem osso), toucinho de porco				
	Peito de pato				
Peixe	Truta inteira				
	Bife de atum				
	Camarões gigantes (com ou sem casca)				
	Camarões descascados				
	Gambas				

Modo manual

Consultar o guia de iniciação rápida especificado no manual

Vegetais e fruta grelhados (devem ter o mesmo tamanho e espessura)



4 opções de temperatura

Para alimentos congelados, prima antes de seleccionar o seu programa.

FR	2 - 15
DE	16 - 29
EN	30 - 43
NL	44 - 57
DA	58 - 71
SV	72 - 85
FI	86 - 99
NO	100 - 113
ES	114 - 127
PT	128 - 141
EL	142 - 155