



Contact grill
Parrilla eléctrica

1941

ES

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO.

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No utilizar el aparato en proximidad de paredes y cortinas.
3. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc...)
4. Este aparato lo pueden usar niños a partir de 8 años; las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento del aparato o bien a las que no se hayan dado instrucciones relativas al empleo tendrán que someterse a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad o bien tendrán que ser instruidas de manera adecuada sobre cómo usar dicho aparato con seguridad y sobre los riesgos derivados del uso del mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no las tienen que realizar los niños menores de 8 años sin la vigilancia de un adulto.

5. Mantenga el aparato y el correspondiente cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
6. Durante el empleo, posicionar el aparato sobre de una superficie horizontal.
7. Colocar el producto sobre una superficie estable, resistente al calor y bien iluminada.
8. No hay que usar este aparato en el exterior.
9. Tener cuidado que el cable eléctrico no entre en contacto con superficies calientes.
10.  **La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato esté en marcha.**
11. Apagar el aparato y sacar el enchufe de la toma de corriente cuando no se utilice y antes de las operaciones de limpieza.
12. No tirar el cable de alimentación para sacar el enchufe.
13. No utilice detergentes abrasivos, corrosivos ni lavavajillas para limpiar el aparato.
14.  **NO SUMERGIR NUNCA EL APARATO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.**
15. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato resulta defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
16. Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser reemplazado por el Fabricante o por su servicio de asistencia técnica o en todo caso por una persona con cualifica similar, de modo que se pueda prevenir cualquier riesgo.
17. El aparato ha sido creado sólo para EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a empleo comercial o industrial.
18. Se aconseja el uso de un ventilador de aspiración o una adecuada ventilación del local durante el uso.
19. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor, elementos eléctricos o en un horno caliente. No posicionarlo sobre otros

aparatos.

20. Controlar atentamente el aparato cuando sea utilizado en presencia de niños.
21. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
22. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
23. Este aparato cumple con la directiva 2014/35/EU LVD y EMC 2014/30/EU, y el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.
24.  Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

• GUARDAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

- 1 Mango de apertura
- 2 Piloto rojo de encendido
- 3 Piloto verde temperatura adecuada para calentar
- 4 Placa superior móvil
- 5 Enganche de cierre
- 6 Placa de cocción
- 7 Pies antideslizamiento

INSTRUCCIONES DE USO

Antes del uso, quite las etiquetas que se encontraran en la plancha.

Asegúrese de que las placas de cocción estén limpias y sin restos de polvo. Si fuera necesario, límpielas con un paño húmedo.

ATENCIÓN: La primera vez que se utiliza se podría notar la salida de un delgado hilo de humo. Esto se debe solamente al calentamiento de algunos componentes.

Coloque el aparato sobre una superficie plana. Para abrir la plancha, abra el enganche de cierre (5) situado en el lateral izquierdo del aparato.

ATENCIÓN: Asegúrese de que la plancha esté cerrada durante la fase de precalentamiento.

- Introduzca el enchufe en una toma. Se encenderá el piloto rojo (2).
- Mantenga la plancha cerrada durante la fase de precalentamiento hasta que se encienda el piloto verde de "Preparado para calentamiento" (3).
- Abra la plancha mediante el mango (1).
- Coloque el alimento sobre la placa de cocción inferior (6). Coloque el alimento siempre hacia la parte posterior de la placa de cocción.
- Agarrándola por el mango (1), baje la placa de cocción superior dotada de bisagra móvil especialmente proyectada para que se apoye sobre el alimento de manera uniforme.

ATENCIÓN: No toque la parte externa del aparato porque podría quemarse.

ATENCIÓN: No use el enganche de cierre para bloquear la placa superior mientras el alimento se encuentra dentro del aparato.

El propio peso de la placa aplastaría gradualmente el alimento durante la fase de cocción.

- Para la cocción se necesitan unos 5-8 minutos. En cualquier caso, el tiempo depende de los gustos personales, del tipo y del espesor del alimento.
- Una vez terminada la cocción, levante la tapa mediante el mango (1). Saque el alimento usando una paleta de plástico.

ATENCIÓN: No utilice nunca utensilios metálicos para no dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.

LIMPIEZA

ATENCIÓN: Antes de efectuar la limpieza, desconectar la asadora de la toma de corriente y esperar a que el aparato se enfríe.

ATENCIÓN: No sumergir nunca el aparato en el agua o en otros líquidos y no lavarlo nunca debajo del grifo.

ATENCIÓN: No usar objetos metálicos, esponjas abrasivas o polvos, porque podrían dañar el revestimiento antiadherente de las planchas.

Para guardar el aparato:

ATENCIÓN: Después de haberlo desenchufado, deje que el aparato se enfríe.

- Bloquee las placas superior e inferior cerrando el enganche (5) (Fig. 2).
- Enrolle el cable en su correspondiente alojamiento en la parte baja del aparato (Fig. 3).
- Guarde el aparato colocándolo sobre una superficie plana.

RECETAS

Bocadillos con champiñones tostados y tomates secos

(Para 4 personas)

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Ingredientes:

- 300 g. de champiñones cortados en rodajas
- 100 g. de hojas tiernas de espinacas
- 1/2 taza de tomates secos picados
- 3/4 de taza de queso magro rallado
- 200 g. de pan turco, cortado en cuatro porciones

Caliente una sartén para freír con un poco de aceite. Añada los champiñones y cuézalos durante tres minutos o hasta que se vuelvan blandos, removiendo de vez en cuando. Sáquelos y póngalos sobre papel de cocina. Añada sal y pimienta. Precaliente la plancha. Coloque las espinacas, los champiñones, los tomates secos y el queso de manera uniforme sobre el pan turco. Añada sal y pimienta. Cubra todo con el pan restante y apriete con fuerza.

Ponga los bocadillos en la plancha y cuézalos durante 15 minutos o hasta que se hayan tostado. Córtelos a la mitad y sirvalos.

Focaccia al pesto y cordero

Ingredientes

- 400 g. de filete de cordero
- Trozos de focaccia de 20cm²
- 65 g. de pesto de albahaca
- 50 g. de parmesano en trocitos
- 35 g. de tomates secos en rodajas

Cueza el cordero a la parrilla, muy caliente, con aceite (parrilla o barbacoa) hasta que alcance un buen color y la cocción deseada. Deje reposar el cordero, cubierto, durante 5 minutos antes de cortarlo en rodajas finas.

Precaliente la plancha. Divida en dos la focaccia, córtela después a la mitad horizontalmente. Extienda el pesto sobre las partes inferiores de la focaccia, ponga encima el cordero, el queso, los tomates y el resto de la focaccia. Meta la focaccia en la plancha durante unos 5 minutos o hasta que el queso se haya derretido y la focaccia esté completamente caliente. Córtela en diagonal y sirvala.

Bocadillos con panceta tostada, plátano y queso

Ingredientes:

- 4 rodajas de pan
- 6 o 7 lonchas de panceta precocida
- 1 plátano
- 2 lonchas de queso Cheddar

Otro gran truco de restaurante consiste en tostar ligeramente el pan antes de unirlo para formar el bocadillo. Para ello, precaliente la plancha, coloque las cuatro rodajas de pan en la placa

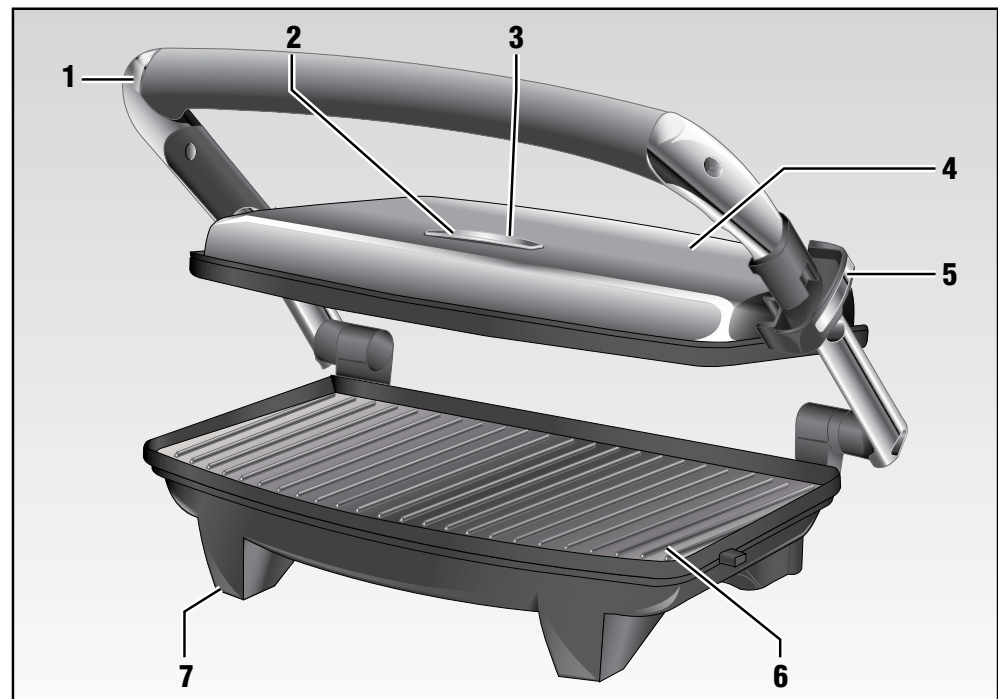


Fig. 1

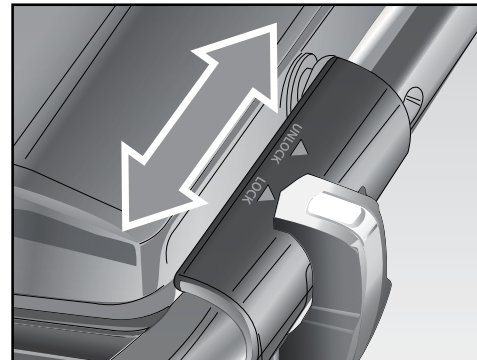


Fig. 2



Fig. 3

inferior y cierre completamente; caliente durante no menos de un minuto, (el tiempo necesario para tostar mínimamente el pan). Saque las tostadas y extienda las lonchas de panceta, recubriendo la parte inferior de las tostadas. Corte el plátano a lo largo en tiras, haciendo más o menos 6, y extiéndalas sobre la panceta. Cubra todo con las lonchas de queso; recúbralo y déjelo cocer durante 3-4 minutos.

Tortillas mexicanas

(Para 4-6 personas)

Ingredientes:

- 250g. de salsa mexicana
- Media taza de alubias rojas
- 2 cucharas de ajo y ajo morisco picados
- 200 g. de salchicha finamente triturada
- 16 tortillas redondas (no fritas)
- 200 g. de salsa Tatziki
- 200 g. de zumo de aguacate
- 250 g. de mozzarella en pedacitos
- 1 taza de crema ácida

Precaliente la plancha; junte la salsa, las alubias, el ajo y el ajo morisco picados y la salchicha y extienda todo sobre 8 tortillas. Añada estratos alternos de Tatziki, aguacate y queso. Cueza las tortillas hasta que estén doradas, crujientes y bien calientes durante unos 8 minutos. Sugerencias para servir: sirva con crema ácida y hojas de lechuga.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

When using electrical appliances, there are precautions that need to be followed:

1. Make sure that the power voltage of the appliance corresponds to that of the mains power system.
2. Never use the appliance near to walls or curtains.
3. Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc.).
4. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
5. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
6. Always use the appliance on a flat surface.
7. Place the product on a stable, heat-resistant surface in a well-lit area.
8. Do not use this appliance out of doors.
9. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
10.  **While the appliance is working the temperature of accessible surfaces can be very high.**
11. Switch off and unplug the appliance when not in use and before cleaning.
12. Never pull the power cord to remove the plug.
13. Never use abrasive or corrosive detergents to clean the appliance. This appliance is not dishwasher safe.
14.  **NEVER PLACE THE**

APPLIANCE, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS. CLEAN WITH A DAMP CLOTH.

15. Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take the appliance to your nearest Authorised Assistance Centre.
16. To eliminate any risks, if the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, technical assistance centre or in any case, by a similarly qualified person.
17. This appliance has been designed for HOME USE ONLY and may not be used for business or industrial purposes.
18. The use of a suction fan or suitable ventilation of the room is recommended during use.
19. Never place the appliance on or near to sources of heat, electrical elements or in a heated oven. Do not place it on other appliances.
20. Keep a careful watch over the appliance when used in the presence of children.
21. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
22. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
23. This appliance conforms to the directives 2014/35/EU LVD and EMC 2014/30/EU, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
24.  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

• DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

- 1 Handle for opening
- 2 Power on light (red)
- 3 Temperature light (green)
- 4 Adjustable top plate
- 5 Locking catch
- 6 Grill plate
- 7 Non-slip feet

INSTRUCTIONS FOR USE

Remove any labels on the grill plates before use.

Make sure that the grill plates are clean and free from dust. Clean with a damp cloth, if necessary.

WARNING: You may notice a small amount of smoke the first time you use the grill. This is caused by some of the parts as they heat up.

Place the grill on a flat surface. Release the locking catch (5) on the left side of the grill to open the plates.

WARNING: Make sure that the plates are closed while the grill is heating up.

- Plug in the grill and the red light will switch on (2).
- Keep the plates closed while the grill is heating up and until the green "Temperature ready" light (3) switches on.
- Use the handle to open the top plate (1).
- Place the food on the bottom grill plate (6). Always place food towards the back of the grill plate.
- Use the handle (1) to lower the top plate, which has a specially devised movable hinge that allows the plate to rest evenly on the food.

WARNING: Do not touch the outside of the grill as there is a risk of scalding yourself.

WARNING: Do not use the locking catch to close the top grill plate while cooking food on the appliance. The weight of the grill plate itself will gradually press down on the food during cooking.

- Cooking time ranges from 5-8 minutes. However, this will depend on individual tastes and on the type and thickness of the food.
- Once the food is cooked, lift the cover using the handle (1). Remove the food using a plastic spatula.

WARNING: Never use metal utensils as they will damage the non-stick coating on the grill plates.

CLEANING

WARNING: Before cleaning, unplug the grill from the mains socket and wait for it to cool down.

WARNING: Never place the appliance in water or other liquids. Never wash it under running water.

WARNING: Never use metal objects, abrasive pads or powder of any kind; they could damage the non-stick coating.

Storing the grill:

WARNING: After unplugging the grill, leave it to cool.

- Lock the top grill plate to the bottom one by clicking the locking catch (5) into place (Fig. 2).
- Wind the cord into the special compartment under the grill (Fig. 3).
- Store the grill on a flat surface.

RECIPES

Toasted panini with mushrooms and sun-dried tomatoes

(Serves 4)

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 15 minutes

Ingredients:

300 g sliced mushrooms

100 g baby spinach

1/2 cup sun-dried tomatoes, finely chopped

3/4 cup grated low-fat cheese

200 g pita bread, cut into four portions

Heat a frying pan and drizzle in a little oil. Add the mushrooms and cook for 3 minutes or until they become soft, stirring them from time to time. Then place the mushrooms on some kitchen paper and season with salt and pepper. Heat the grill plate. Place the spinach, mushrooms, sun-dried tomatoes and cheese evenly on the one side of the pita bread. Cover with the remaining bread and press down firmly. Place the panini in the grill and cook for five minutes or until toasted. Cut into halves and serve.

Focaccia with lamb and pesto sauce

Ingredients:

400 g lamb fillets

Piece of focaccia bread (20 cm square)

65 g pesto sauce

50 g Parmesan cheese slices

35 g sun-dried tomatoes, sliced

Cook the lamb on the piping hot, lightly oiled grill (or barbecue) until it is brown and cooked to the required amount. Leave it to stand for 5 minutes before slicing it finely.

Heat the grill plate. Divide the focaccia into half and then slice each half horizontally into two. Spread pesto sauce on the bottom halves of the focaccia, then add the lamb, Parmesan and tomatoes and top with the remaining focaccia. Place the focaccia in the grill and cook for 5 minutes or until the cheese has melted and the focaccia is heated through. Cut the focaccia into diagonal pieces and serve.

Panini with toasted pancetta, banana and cheese

Ingredients:

4 slices of bread

6 or 7 slices of pre-cooked pancetta or bacon

1 banana

2 slices of Cheddar cheese

Another great professional trick is to lightly toast the bread for placing it together to make the panino. Then heat the grill plate, place the four slices of bread on the bottom grill plate and close the grill. Heat the slices for no more than one minute (just the amount of time needed to toast the bread). Remove the toasted bread and cover the bottom halves of the panino with the slices of pancetta. Slice the banana, lengthways, into 6 and place the slices over the pancetta. Cover with the slices of cheese and the top halves of the panini and cook for 3-4 minutes.

Mexican Tortillas

(Serves 4-6)

Ingredients:

250 g Mexican salsa

Half a cup refried beans (or red beans)

2 spoons finely chopped garlic and chives

200 g sausage meat, finely minced

16 round tortillas (not fried)

200 g Tzatziki sauce

200 g Avocado juice

250 g Mozzarella cheese, finely chopped

1 cup sour cream

Heat the grill plates. Mix together the salsa, beans, chopped garlic and chives, and the sausage and spread the mix onto 8 tortillas. Garnish with alternate layers of Tzatziki, Avocado and cheese.

Cook the tortillas for about 8 minutes, until they are golden, crispy and thoroughly heated. Serving suggestions: serve on a bed of lettuce leaves with some sour cream.

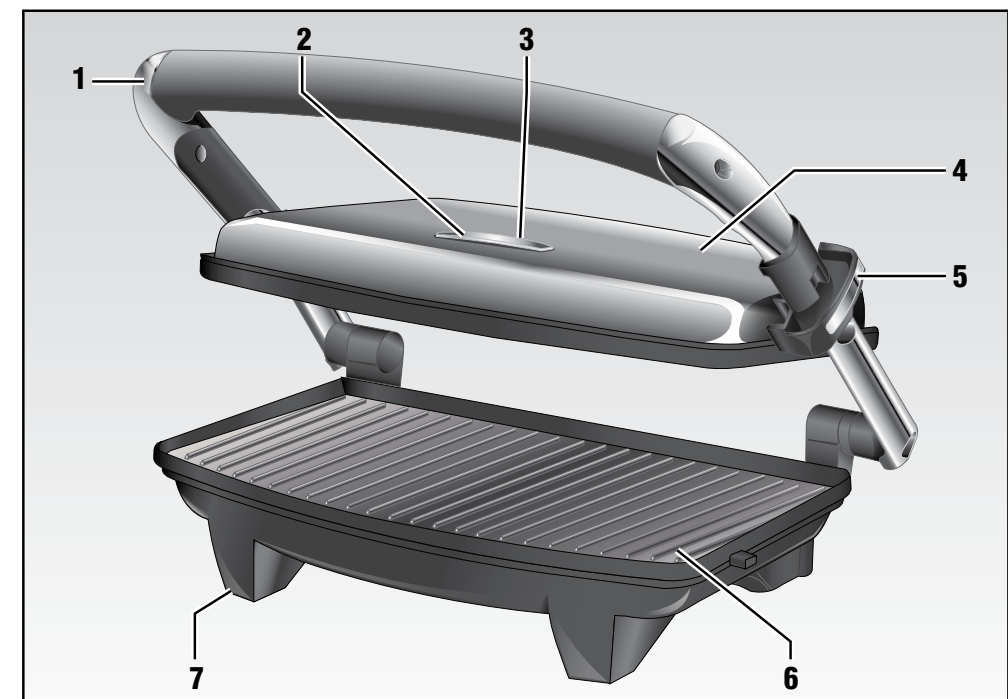


Fig. 1

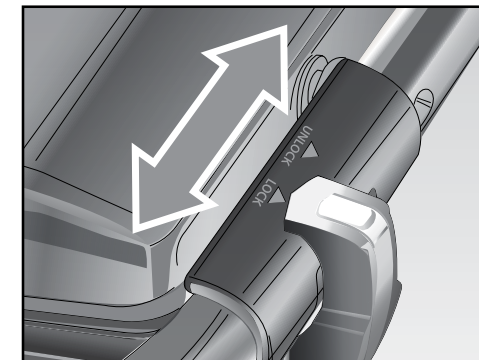


Fig. 2



Fig. 3

Cod. 6135108600
Rev 0 del 27/05/2021

Numero Verde
800-809065

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net