

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos es conveniente acatar algunas reglas fundamentales de seguridad:

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
- No toque las superficies calientes, utilice las asas o perillas.
- A fin de evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones, NO SUMERJA EL CABLE O EL ENCHUFE en agua u otros líquidos.
- Es necesaria una supervisión detallada cuando el aparato se ha utilizado por o cerca de niños.
- Desconecte del tomacorriente cuando no utilice el aparato y antes de realizar cualquier operación de limpieza. Deje enfriar el aparato antes de instalar o retirar piezas y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- No utilice el aparato con el cable o el enchufe dañado o después de un mal funcionamiento o si se ha dañado de algún modo. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar lesiones.
- No lo utilice al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o superficie de trabajo, ni toque superficies calientes.
- No coloque sobre o cerca de hornillas de gas o eléctricas o en hornos calientes.
- Desconecte la unidad cuando termine de utilizarla.
- No use el aparato para fines diferentes al especificado.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Para desconectarlo, gire el control a la posición apagado (OFF) y después retire el enchufe del tomacorriente.

- ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS ÚNICAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES Únicamente para uso doméstico

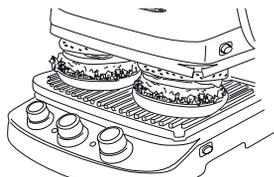
INSTRUCCIONES ESPECIALES

- a) Se proporciona un cable de alimentación corto (o cable de alimentación desconectable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- b) Hay cables de alimentación desconectables más largos que pueden utilizarse si se presta la atención necesaria al usarlos.
- c) Si se utiliza un cable de alimentación desconectable o cable de extensión largo:
 - 1) Los valores nominales eléctricos marcados del cable o cable de extensión deben ser al menos tan grandes como los valores nominales eléctricos del aparato:
 - 2) Si el aparato cuenta con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 conductores a tierra
 - 3) El cable más largo debe instalarse de modo que no cuelgue de la superficie de trabajo o de la sobremesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos involuntariamente.

DESCRIPCIÓN

1. **Base y tapadera:** estructura sólida de acero inoxidable con tapadera autoajutable.
2. **Empuñadura:** empuñadura robusta de metal fundido para regular la tapadera según el grosor de los alimentos.
3. **Placas amovibles:** antiadherentes y lavables en el lavavajillas, fáciles de limpiar.
 - a. **Placas Grill:** perfectas para asar bistecs, hamburguesas, pollo y verduras.
 - b. **Placas lisas:** para preparar pancakes, huevos, panceta y crustáceos perfectos (solamente en algunos modelos)
4. **Selector de funciones:** grill doble, grill barbacoa, placas lisas.
5. **Mando del termostato grill doble:** regula la temperatura entre 175°F (80°C) a 450°F (230°C).
6. **Mando del termostato placa:** regula la temperatura, desde la posición 1 a la posición 5.

7. Indicador luminoso aparato encendido.
8. Indicador luminoso grill doble listo para el uso.
9. Indicador luminoso listo para el uso.
10. **Bandejas recoge-grasa:** recogen la grasa y se lavan en el lavavajillas.
11. **Accesorio de limpieza:** ayuda a limpiar las placas después del uso.
12. **Botones de desbloqueo placa:** presione para desbloquear la placa y quitarla.
13. **Palanca de desbloqueo bisagra:** permite abrir la tapadera del todo para cocinar en posición plana.



INSTRUCCIONES PARA EL USO

Primera utilización

Quite todo el material del embalaje y las etiquetas publicitarias del aparato.

Antes de tirar el material del embalaje, asegúrese de haber sacado todas las partes del aparato nuevo.

Le aconsejamos guardar la caja y el material del embalaje para futuros usos.

i Nota: las bandejas recoge-grasa están situadas en la parte externa del elemento izquierdo de poliestireno.

Antes del uso, limpie la base, la tapadera y los mandos con un paño húmedo para eliminar los restos de polvo del transporte. Limpie meticulosamente las placas de cocción, las bandejas recoge-grasa y el accesorio de limpieza.

Las placas, las bandejas recoge-grasa y la espátula de limpieza se pueden lavar en el lavavajillas.

i Nota: Cuando use por primera vez el aparato, puede haber un ligero olor y algo de humo.

Es algo normal y común en todos los aparatos con superficies antiadherentes. La dotación del aparato incluye un accesorio negro para la limpieza de las placas después del uso cuando el aparato se haya enfriado totalmente (tarda 30 minutos).

Si usa durante mucho tiempo este accesorio en las placas calientes, el plástico que lo compone se puede fundir.

Grill doble (utilice la placa grill)

El grill doble es ideal para cocinar hamburguesas, carne deshuesada y en lonchas finas, verduras y bocadillos.

La función "doble" es perfecta para preparar alimentos rápidamente y en un modo sano. Cuando se utiliza el grill doble los alimentos se cocinan rápidamente porque ambas caras están en contacto con las placas al mismo tiempo (véase la figura). Los surcos de la placa y la apertura en el ángulo permiten el vaciado y la recogida de la grasa de los alimentos.

Cuando utilice el aparato en la posición "doble", le recomendamos usar las placas grill. Apoye la tapadera uniformemente sobre la parte superior de los alimentos hasta que se alcance la temperatura de cocción elegida.

El aparato presenta una empuñadura especial y una bisagra para regular la tapadera según el grosor de los alimentos.

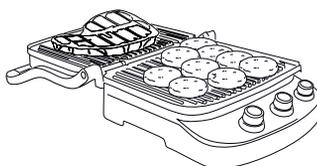
Podrá preparar igualmente patatas cortadas finas y bistecs de ternera muy gruesos con buenos resultados.

Si quiere preparar varios alimentos al mismo tiempo con el grill doble, es importante que el grosor de todos los alimentos sea el mismo para poder cerrar la tapadera uniformemente.

Modo barbacoa con placa grill (utilice placa grill)

Puede usar el aparato como un grill/barbacoa para preparar hamburguesas, bistecs, pollo (se desaconseja la carne de ave con huesos porque no se cocina uniformemente) y pescado.

El modo grill/barbacoa es la forma más versátil de usar el aparato. Las placas están abiertas y, por lo tanto, la superficie de cocción es doble (véase la figura).

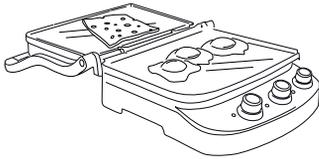


Puede preparar varios alimentos en placas separadas sin mezclar los sabores, o cocinar una cantidad mayor de un mismo alimento. La posición grill/barbacoa permite asar varios trozos de carne con un grosor distinto, cada uno con el nivel de cocción que prefiera. En la posición "grill/barbacoa" la tapadera del aparato está totalmente abierta para crear una superficie de cocción doble y plana.

En esta posición ha de dar la vuelta a los alimentos durante la cocción. Las placas grill han de estar colocadas en el aparato para usarlo en la posición grill/barbacoa.

Modo barbacoa con placa lisa (solamente en algunos modelos)

También puede usar el aparato como placa lisa para preparar pancakes, huevos, quesos, torrijas y embutidos para el desayuno (véase la figura).



La amplia superficie de cocción le permite preparar al mismo tiempo varios alimentos o bien una mayor cantidad de un mismo alimento. Cuando use el aparato como placa lisa, debe abrir la tapadera completamente para crear una superficie doble y plana de cocción.

En esta posición ha de dar la vuelta a los alimentos durante la cocción. Cuando elija esta función, use las placas lisas.

USO

Cuando haya preparado correctamente el aparato y cuando esté listo para cocinar, gire el selector hacia la izquierda para elegir la función barbacoa con placa lisa o placa con grill o gírelo hacia la derecha para elegir la función grill doble.

Con el selector situado en una de las posiciones, un indicador luminoso rojo se enciende para indicar que el aparato está encendido. Si quiere usar el aparato como grill doble, gire el mando del termostato para el grill en la temperatura elegida. Puede programar temperaturas entre los 175°F (80°C) a 450°F (230°C).

Si quiere usar el aparato como barbacoa con placa lisa, gire el mando del termostato para la placa lisa para situarlo en la temperatura elegida. Puede elegir desde la pos. 1 hasta la pos. 5. El aparato tarda hasta 8 minutos para calentarse según la temperatura seleccionada. Cuando el termostato alcanza la temperatura elegida, un indicador luminoso verde se enciende para indicar que el aparato está listo para el uso. Es normal que durante el uso, el indicador luminoso se encienda y se apague para indicar que el termostato está regulando la temperatura. Los mandos del termostato regulan la temperatura de la superficie de cocción. Durante la cocción puede modificar el ajuste de la temperatura cuando quiera según el tipo de alimento cocinado. Extreme siempre las precauciones durante la cocción. Sujete la parte de plástico negro de la empuñadura (que permanece fría) para abrir el aparato.

Por el contrario, las partes de aluminio fundido a presión, se calientan enormemente. Por consiguiente, evite tocarlas durante la cocción o inmediatamente después.

Use siempre un guante de horno para evitar quemaduras si quiere regular la posición de la tapadera durante la cocción.

El alojamiento de la placa inferior es de plástico y aunque se pone muy caliente no hay riesgos de quemaduras.

Deje el aparato enfriar (por lo menos 30 minutos) antes de realizar cualquier operación.

POSICIONES DE USO DEL APARATO

Apoye el aparato donde quiere cocinar sobre una superficie plana y limpia. El aparato puede adoptar una de las tres posiciones siguientes:

- **Posición cerrada** - La placa superior/tapadera apoya sobre la placa inferior/base. Es la posición inicial y de cocción cuando usa el aparato como un grill doble. La tapadera se adapta automáticamente al grosor de los alimentos situados en la placa.
- **Posición abierta** - La placa superior/tapadera presenta una apertura de 100° respecto de la base. La tapadera se ha de abrir en esta posición antes de usar el aparato como grill doble. La tapadera permanece en la posición abierta hasta que baje la empuñadura.
- **Posición plana (totalmente abierta)** - La placa superior/tapadera está nivelada con la placa inferior/base. La placa inferior y la superior están al mismo nivel y forman una superficie amplia de cocción. En esta posición, puede usar el aparato en el modo barbacoa con placas para grill o con la placa lisa. Para regular el aparato en esta posición, en primer lugar debe localizar la palanca de desbloqueo de la bisagra situada en la derecha. Sujete la empuñadura con la mano izquierda y deslice hacia usted la palanca de desbloqueo con la derecha. Empuje la empuñadura hacia atrás para volcar completamente la tapadera sobre la superficie de trabajo. Si el aparato se encuentra en la posición abierta y quiere situarlo en la posición plana, tire de la empuñadura con cuidado hacia usted y levante la palanca de desbloqueo de la bisagra. Empuje la empuñadura hacia atrás para volcar completamente la tapadera en la posición plana.

Colocación de las placas de cocción

Coloque el aparato en la posición plana (véase más arriba) con los mandos en frente de usted.

Coloque las placas una por una. Cada placa puede colocarse solamente en el alojamiento superior o en el inferior y en cada una de ellas aparece "superior" o "inferior".

Levante la placa inferior con el alojamiento para la resistencia orientada hacia abajo.

Al mirar la placa, la apertura para vaciar la grasa ha de encontrarse en el ángulo delantero derecho. Busque los soportes metálicos en el centro del alojamiento. Incline el lado posterior de la placa y nivele las ranuras en la parte trasera de la placa con los soportes metálicos.

Deslice la placa sobre los soportes y empuje hacia abajo el lado delantero hasta que encaje. Gire el aparato y realice las mismas operaciones para colocar también la placa superior.

Desmontar las placas

Coloque el aparato en la posición plana (véase más arriba). Busque en un lado los botones de desbloqueo de las placas. Presione enérgicamente el botón para que la placa se desprenda de la base. Sujete las placas con las dos manos, hágala deslizar por los soportes metálicos y sáquela de la base. Presione también el otro botón de desbloqueo para quitar la segunda placa realizando las mismas operaciones.



Desmonte o cambie las placas de cocción cuando el aparato se ha enfriado.

Colocar las bandejas recoge-grasa

Cuando use el aparato como grill doble, necesitará solamente una bandeja recoge-grasa. Durante la cocción, coloque la bandeja directamente bajo la apertura para vaciar la grasa.

La grasa de los alimentos se elimina mediante la apertura en la placa y se recoge en la bandeja.

Después de la cocción, elimine la grasa recogida. Puede lavar las bandejas recoge-grasa en el lavavajillas. Cuando use el aparato como grill/barbacoa o como placa lisa, debe usar ambas bandejas. Coloque cada bandeja en la extremidad de una placa en la apertura para eliminar la grasa. Cuando el aparato esté preparado, conecte el cable a un enchufe eléctrico.

Entonces puede empezar a cocinar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantenimiento a cargo del usuario

- No use enseres metálicos que pueden rayar las placas antiadherentes. Use enseres de madera o de plástico resistentes al calor.
- No deje enseres de plástico en contacto con las placas calientes (no deje tampoco el accesorio de la dotación).
- Entre la preparación de un alimento y la siguiente de otros, elimine los restos de alimentos mediante la apertura para el vaciado de la grasa que se recogerá en la bandeja inferior, luego limpie con papel y empiece a preparar los siguientes alimentos.
- Deje el aparato enfriar (por lo menos 30 minutos) antes de realizar cualquier operación de limpieza.

Limpieza y conservación



Nota: Asegúrese de que el aparato se haya enfriado totalmente antes de limpiarlo.

Al final de la cocción, gire el selector hasta la posición "0" y desenchufe el aparato de la corriente.

Deje enfriar el aparato 30 minutos por lo menos.

Use el accesorio de la dotación específico para eliminar los restos de alimentos en las placas. Puede lavar el accesorio a mano o en el lavavajillas. Vaciar las bandejas recoge-grasa. Puede lavar las bandejas recoge-grasa a mano o en el lavavajillas. Presione los botones de desbloqueo de las placas para quitarlas del aparato. Antes de tocar las placas, asegúrese de que estén totalmente frías (se necesitan 30 minutos por lo menos). Puede lavar las placas de cocción para la grasa en el lavavajillas, frecuentes pueden afectar a las características del revestimiento cerámico.

No use enseres metálicos para limpiar las placas.