

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- **Antes de usar el aparato, para evitar errores y obtener los mejores resultados, lea detenidamente las advertencias.**
- Este aparato es apto para la cocción de los alimentos. Por lo que no debe utilizarlo para otros fines ni modificarlo o alterarlo bajo ningún concepto.
- Tenga cuidado de que el cable de alimentación no toque las partes calientes del aparato mientras que está encendido.
- Antes del uso lave meticulosamente las 2 placas antiadherentes.
- Para montar de nuevo las placas espere siempre a que estén completamente secas.
- No deje el aparato al alcance de los niños, ni encendido sin vigilancia.
- Desenchufe el aparato del enchufe de la corriente:
 - antes de guardar el aparato o quitarle las placas de cocción ;
 - antes de efectuar cada operación de limpieza o de mantenimiento ;
 - inmediatamente después del uso.
- Utilice solamente alargadores conformes a las normas de seguridad en vigor.
- No utilice el aparato al aire libre. El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario, ya que para su sustitución se requiere el empleo de herramientas especiales. Si el cable se estropea, póngase en contacto exclusivamente con un centro de asistencia autorizado por el fabricante.
- No desenchufe nunca el aparato de la corriente tirando del cable.
- No utilice nunca el aparato sin las placas de cocción.
- No utilice nunca el aparato sin la bandeja recolectora de grasa L.
- No sumerja nunca el aparato en el agua.
- Guarde el aparato solamente cuando se haya enfriado del todo.
- No toque las placas con utensilios cortantes para no estropear el revestimiento de éstas.
- **Atención: cuando el aparato está funcionando la temperatura de las superficies externas puede llegar a ser muy elevada.**

Estos aparatos son conformes a la norma EN 55014 sobre la supresión de las radiointerferencias.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- | | |
|--|---|
| A Asa aislante | D2 Termostato regulable para la placa inferior. |
| B1 Indicador de la función seleccionada para la placa superior. | E Ganchos de cierre |
| C2 Indicador luminoso encendido placa superior. | F Placa superior antiadherente, extraíble y (solamente mod. CG660) reversible. |
| D1 Termostato regulable para la placa superior. | G Ganchos para extraer las placas |
| B2 Indicador de la función seleccionada para la placa inferior. | H Base |
| C2 Indicador luminoso encendido placa inferior. | I Placa inferior antiadherente, extraíble y (solamente mod. CG660) reversible. |
| | L Bandeja recolectora de grasa |

INSTALACIÓN

- Antes de usar el aparato, controle que no se haya estropeado durante el transporte.
- Instale el aparato sobre una superficie horizontal, fuera del alcance de los niños ya que algunas partes del aparato durante el uso alcanzan temperaturas altas.
- Antes de enchufar el aparato a la corriente, compruebe que:
 - el voltaje de su red corresponda al valor en V indicado en la placa de las características, aplicada bajo el aparato;
 - el enchufe de corriente tenga una capacidad mínima de 10A;
 - el enchufe sea adecuado para la clavija; de no ser así, hágalo sustituir;
 - **el enchufe esté conectado a una puesta a tierra eficaz.** El fabricante declina cualquier responsabilidad si se incumple esta norma.
- Para eliminar el olor a nuevo, cuando utilice por primera vez el aparato, hágalo funcionar abierto en posición de barbacoa (véase la pág. 3 Pos. 3), sin alimentos durante al menos 5 minutos. Durante esta operación, ventile la habitación.

POSICIONES DE EMPLEO DEL APARATO

Su aparato está predisposto para la utilización en una de las 3 posiciones siguientes:

DE CONTACTO

Ideal para carnes en general, verduras, polenta, sandwiches (**pos. 1** de la pág. 3).

PARA GRATINAR

Ideal para pescado y pizzas (**pos. 2** de la pág. 3). Para obtener estas posiciones, con una mano **levante** la parte superior del aparato y **tire** hacia usted y con la otra mano sujete el aparato mediante el asa de la bandeja recolectora de grasa. La posición superior es adecuada para gratinar los elementos más gruesos.

GRILL-BARBECUE

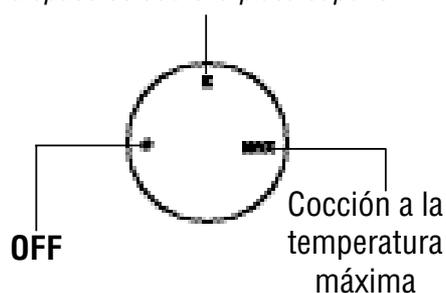
Esta posición puede utilizarse para todas las cocciones, a excepción de la pizza (**pos. 3** de la pág. 3). Para obtener esta posición abra completamente el aparato.

DESCRIPCIÓN DE LOS TERMOSTATOS (D1 Y D2)

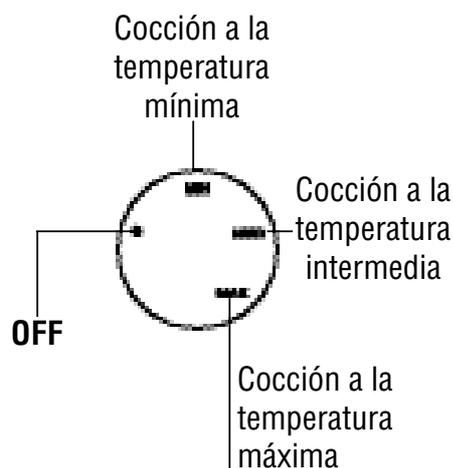
D1 - TERMOSTATO DE LA PLACA SUPERIOR

K = Keep Warm (mantener caliente)

se debe utilizar solamente con el aparato situado en la pos. 3, con los alimentos dispuestos sobre la placa superior.



D2 - TERMOSTATO DE LA PLACA INFERIOR



UTILIZACIÓN

- Asegúrese que la bandeja recolectora de grasa esté colocada correctamente.
- Enchufe el aparato y regule los dos termostatos (placa inferior y placa superior) en la posición elegida en función del alimento que asará (consulte la tabla indicativa). Las modalidades de precalentamiento del aparato varían dependiendo de la posición de las placas para la cocción.

Pos 1/2: precaliente las placas en la posición cerrada hasta que se produzca la activación de los termostatos.

Pos. 3: precaliente las placas en la posición abierta hasta que se active cada uno de los dos termostatos.

Cuando use el aparato en la POS. 1, le aconsejamos regular ambos termostatos en la posición MAX para obtener una cocción homogénea.

- Cuando cada una de las placas haya alcanzado la temperatura deseada, el indicador luminoso correspondiente se apaga.
- Ponga los alimentos para asar sobre las placas.
- Para apagar el aparato, dé vueltas a los dos mandos de los termostatos para situarlos en la posición OFF.
- Cuando acabe la cocción, desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- Para mantener los alimentos asados calientes (con el aparato en la pos. 3), ponga el termostato de la placa superior en la posición **K** y disponga los alimentos sobre la placa superior.

No toque las placas con enseres cortantes para no deteriorar el revestimiento de éstas.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

- **Solamente en el mod. CG660**, las placas del aparato presentan un lado liso para preparar huevos, panceta y pan de toast y un lado acanalado para asar. Por consiguiente, puede elegir el lado más idóneo para la cocción, para ello sólo debe desenganchar las placas y engancharlas de nuevo por el lado elegido. **Al efectuar esta operación, tenga cuidado de que las guías para el drenaje de la grasa estén orientadas hacia el interior (fig. 1).**
- Seque los alimentos descongelados o adobados antes de ponerlos sobre las placas.
- Aromatice la carne antes de la cocción y póngale la sal cuando la sirva.
- Cuando utilice la posición “de contacto” es conveniente que los trozos para asar tengan el mismo grosor para obtener una cocción más uniforme.
- Para cocer pescado, debe untar siempre con aceite la placa inferior (I).
- A continuación, le proporcionamos algunos ejemplos de utilización de su aparato.
Debe considerar que los tiempos contenidos en la tabla son indicativos. Pueden variar en base a las características de los alimentos (temperatura inicial, contenido de agua) y a los gustos personales.

LIMPIEZA

- **Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe.**
- La limpieza del aparato después de cada cocción impide la emisión de humos y de olores indeseados en las cocciones sucesivas.
- Puede desmontar las 2 placas mediante los ganchos correspondientes (**G**) y puede lavarlas tanto en agua caliente como en el lavavajillas.
- Deje las placas en remojo en agua caliente durante unos minutos para ablandar los eventuales restos sólidos depositados en ellas durante la cocción.

- No utilice utensilios o detergentes abrasivos que puedan estropear o rayar el revestimiento especial antiadherente.
- Monte de nuevo las placas limpias y perfectamente secas, tenga cuidado de engancharlas correctamente.
- Para vaciar o limpiar la bandeja recolectora de grasa, extraícala tirando del asa prevista hacia el exterior. Para colocarla de nuevo, efectúe la operación contraria presionando hasta el tope.

ALIMENTOS (Cant.)	TEMP. DE LA PLACA INFERIOR	TEMP. DE LA PLACA SUPERIOR	POS. DE LAS PARRILLAS	TIEMPO	NOTAS Y CONSEJOS
Chuletas (1)	max	max	1	6'-8'	Las chuletas deben tener posible-mente el mismo grosor.
Hamburguesas (2)	max	max	1	3'-5'	No abra la placa antes de que tran-scurran 2'-3' pues los alimentos se romperían.
Bistec de roast-beef (1)	max	max	1	2'-3'	Tiempos para la cocción poco hecha.
Bistec de cerdo (1)	max	max	1	2'-3'	Tiempos para la cocción poco hecha.
Costillas (3)	max	max	1	15'-18'	Dé la vuelta a las costillas después de 10'.
Hígado (2)	max	max	1	2'-3'	Lave correctamente el hígado.
Pinchos morunos (3)	max	max	1	8'-10'	Dé la vuelta después de 4'-5'.
Pollo (1kg)	max	max	1	75'-80'	Abierto por la mitad, nunca le dé la vuelta
Wurstel (3)	max	max	1	3'-5'	Corte por la mitad.
Salchicha (2)	max	max	1	4'-6'	Corte por la mitad.
Salchicha larga	max	max	1	7'-9'	Si es necesario córtela por la mitad.
Filete de trucha asalmonada (1)	med	max	2	16'-20'	Unte la placa con aceite y dé la vuel-ta en la mitad de la cocción.
Loncha de salmón (1)	med	max	2	16'-20'	Unte la placa con aceite y dé la vuel-ta en la mitad de la cocción.
Lenguado (1)	med	max	2	18'-22'	Unte la placa con aceite y dé la vuelta en la mitad de la cocción.
Zamburiñas (15)	med	max	2	12'-15'	No debe utilizar aceite ni dar la vuelta.
Berenjenas (6 rodajas)	max	max	1	6'-8'	Corte de forma uniforme.
Calabacines (7 rodajas)	max	max	1	6'-8'	Corte de forma uniforme.
1 pimiento (en cuartos)	max	max	1	6'-8'	Cierre la placa y presiónela a fondo.
Cebollas (en lonchas)	max	max	1	6'-8'	Corte de forma uniforme.
Polenta (en lon-chas)	max	max	1	20'-25'	Corte con un grosor de 1,5 cm. No abra la placa antes de que transcurran 15'.
Bocadillos rellenos	max	max	1	3'-9'	Utilice pan blando.
Toast	max	max	1	2'-3'	Ponga solamente media loncheta de queso en cada lado.
Pizza	med	max	2	40'-45'	Tras haber quitado la placa inferior, coloque la masa para la pizza y a continuación sitúe de nuevo la placa y rellene a su gusto.