

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Antes de usar la plancha, para evitar errores y obtener los mejores resultados, lea detenidamente las advertencias.
- Este aparato es apto para la cocción de 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 saque el grupo de mandos **F** y lave meticulosamente la plancha antiadherente.
- Acople de nuevo el grupo de mandos a la plancha únicamente cuando se haya secado del todo.
- No deje el aparato al alcance de los niños, ni encendido sin vigilancia.
- Desenchufe el aparato de la corriente:
 - antes de extraer el grupo de mandos
 - antes de guardar el aparato
 - 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 usuario no deberá sustituir el cable de alimentación de este aparato, ya que esta operación requiere la utilización de herramientas especiales. Si el cable se estropea, póngase en contacto exclusivamente con un centro de asistencia autorizado por el fabricante.
- No tire nunca del cable para desenchufar el aparato.
- No utilice nunca el aparato cerca de paredes.
- No utilice nunca el aparato sin la bandeja recoge grasas **D**.
- No sumerja nunca el aparato en el agua sin haber antes quitado el grupo de mandos.
- Guarde el aparato solamente cuando se haya enfriado del todo.
- No toque la plancha con enseres cortantes para no estropear el revestimiento.
- **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 relativa a la supresión de las radiointerferencias.

ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.



Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A Plancha antiadherente
- B Asas aisladas
- C Agujero de vaciado
- D Bandeja amovible recoge grasas
- E Pies traseros regulables
- F Grupo de mandos amovible
- G Termostato regulable
- H Piloto luminoso

INSTALACIÓN

Antes de usar el aparato, compruebe que no haya sufrido daños 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:

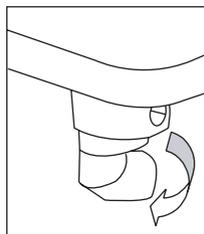
- el voltaje de su red corresponda al valor en V indicado en la placa de las características, aplicada bajo el aparato;
- el enchufe de corriente tenga una capacidad mínima de 10A;
- el enchufe sea adecuado para la clavija; de no ser así, hágalo sustituir;
- el enchufe esté conectado a una puesta a tierra eficaz. El fabricante declina cualquier responsabilidad si se incumple esta norma.
- Controle que los pies **E** estén regulados correctamente (consulte Pos. **A** y Pos. **B**).

Para eliminar el olor a nuevo, cuando utilice por primera vez el aparato, hágalo funcionar sin alimentos durante al menos 5 minutos. Durante esta operación, ventile la habitación.

POSICIONES DE UTILIZACIÓN DEL APARATO

HORIZONTAL (pies en Pos. A)

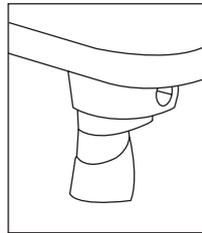
Ideal para verduras y otros alimentos como huevos, pescado, queso, wüerstel, etc.



Pos.A

INCLINADA (Pies en Pos. B)

Esta posición puede utilizarse para todos los alimentos que durante la cocción sueltan líquidos/grasas.



Pos.B

UTILIZACIÓN

- Asegúrese de que la bandeja recoge grasas **D** está situada en su alojamiento (consulte la figura de la pág. 3).
- Enchufe el aparato a la corriente y regule el termostato **G** en la posición elegida en función de la cantidad y del alimento que esté asando (consulte la tabla indicativa).
- Regule los pies **E** en función del tipo de cocción que efectuará.
- Precaliente el aparato antes de la cocción hasta que se apague el piloto luminoso **H**.

Coloque los alimentos que quiere asar sobre la plancha.

Para apagar el aparato, gire el mando del termostato **G** hasta la posición “ • ”.

Cuando acabe la cocción, desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe.

No toque la plancha con enseres cortantes para no estropear su revestimiento.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

Tenga **CUIDADO** de que la bandeja recogegrasas **D** esté colocada correctamente y no olvide **VACIARLA PERIÓDICAMENTE**.

- Seque los alimentos descongelados o adobados antes de ponerlos sobre la plancha.
- Aromatice la carne antes de la cocción y póngale la sal cuando la sirva.
- Durante la cocción de alimentos particularmente grasos pueden producirse pequeñas salpicaduras alrededor de la plancha.
- Controle que el agujero de vaciado **C** esté siempre libre.
- La tabla de la pág. 7 contiene algunos ejemplos de utilización de su plancha.
- 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.
- Desmonte el grupo de mandos **F** tirando de éste hacia afuera.
- Puede lavar la plancha tanto en agua caliente como en el lavavajillas.
- Deje la plancha en remojo en agua caliente durante unos minutos para ablandar los eventuales restos sólidos depositados durante la cocción
- No utilice enseres o detergentes abrasivos que puedan estropear o rayar el revestimiento especial antiadherente.
- Monte de nuevo el grupo de mandos, la plancha limpia y seca teniendo cuidado de engancharlo todo correctamente.
- Para vaciar o limpiar la bandeja recogegrasas, sáquela tirando de ella hacia afuera. Para colocarla de nuevo, invierta la operación y empújela hasta el tope.

TABLA DE TIEMPOS INDICATIVOS PARA LA COCCIÓN

ALIMENTOS	CANT. (CANTIDAD)	TERMOST. (TERMOSTATO)	PIE (posición de los pies)	TIEMPO (minutos)	NOTAS Y CONSEJOS
chuletas	4 - 6	MAX	B	10 - 13	dé la vuelta cada 2-3 minutos para uniformar la cocción.
hamburguesa	6 - 8	MAX	B	9 - 11	dé la vuelta en la mitad de la cocción.
bistec de roast-beef	3 - 4	MAX	B	5 - 7	tiempos para una cocción poca hecha. Dé la vuelta en la mitad de la cocción
costillas	12 - 15	MAX	B	30 - 35	cocine el trozo entero y luego córtelas cuando esté a 3/4 de la cocción. Dé la vuelta a menudo.
hígado	3 - 5	MAX	B	3 - 5	lave bien el hígado; dé la vuelta en la mitad de la cocción.
pinchos morunos	6 - 8	MAX	B	10 - 12	dé la vuelta cada 3 minutos por los 4 lados.
pollo abierto por la mitad	1	MED	B	55 - 60	dé la vuelta a menudo (cada 10 minutos aproximadamente).
Würstel	5 - 6	MAX	A	4 - 6	corte por la mitad: dé la vuelta en la mitad de la cocción.
panceta	8 - 10	MAX	B	4 - 6	dé la vuelta en la mitad de la cocción.
salchicha	8 - 10	MAX	B	8 - 10	córtela por la mitad; si la prepara entera tardará más.
salchicha larga (enrollada)	2 - 3	MAX	B	12 - 15	Forarla con una forchetta per far fuoriuscire il grasso.
filete de trucha asalmonada	3 - 4	MED	A	6 - 8	dé la vuelta en la mitad de la cocción.
loncha de salmón	3 - 4	MED	A	12 - 15	dé la vuelta en la mitad de la cocción.
lenguado	2 - 3	MED	A	10 - 12	dé la vuelta en la mitad de la cocción.
calamares	6 - 8	MED	A	12 - 15	dé la vuelta en la mitad de la cocción.
berenjenas (rodajas)	8 - 10	MAX	A	8 - 10	córtelas iguales; dé la vuelta en la mitad de la cocción.
calabacines (rodajas)	12 - 15	MAX	A	10 - 12	córtelas iguales; dé la vuelta en la mitad de la cocción.
pimientos (en cuartos)	8 - 10	MAX	A	10 - 12	córtelas iguales; dé la vuelta en la mitad de la cocción.
cebollas (rodajas)	8 - 10	MAX	A	6 - 8	córtelas iguales; dé la vuelta en la mitad de la cocción.
Polenta (rodajas)	14 - 16	MAX	A	13 - 17	córtelas iguales; dé la vuelta en la mitad de la cocción.
queso (lonchas)	8 - 10	MED	A	4 - 5	dé la vuelta en la mitad de la cocción.
huevo al plato	6 - 8	MED	A	3 - 4	rompa los huevos directamente sobre la plancha.