

ADVERTENCIAS

- Antes del uso, comprobar que el aparato no se haya dañado durante el transporte.
- Instalar el aparato sobre un plano horizontal a unos 85 cm. como mínimo de altura, fuera del alcance de los niños ya que algunas piezas del aparato durante el uso alcanzan temperaturas elevadas.
- Antes de enchufar el aparato, es necesario averiguar que:
 - la tensión de red corresponda a aquélla indicada en la placa de características
 - la línea de alimentación y la clavija sean adecuadas para la carga requerida, indicada en la placa de características situada debajo del cuerpo del aparato
 - el enchufe sea adecuado para la clavija, de no ser así hacer sustituir el enchufe mismo
 - el enchufe esté conectado con una toma de tierra eficaz: el Fabricante no se hace responsable si no se cumple con esta norma para la prevención de los accidentes.
- Cuando el aparato está encendido, la temperatura de las superficies accesibles podría ser alta.
- Cuidar que durante el funcionamiento el cable de alimentación no entre en contacto con las piezas calientes del aparato.
- Lavar con esmero todos los accesorios antes de usarlos.
- Para eliminar el olor a "nuevo" durante la primera puesta en funcionamiento, hacer funcionar el aparato en vacío, durante unos 5 minutos como mínimo. Airear el cuarto durante esta operación.
- Si se tiene que utilizar un cable de prolongación, es preciso que esté conectado con tierra y que la sección de los cables no sea inferior a aquélla del cable de alimentación (1,5 mm²).
- El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario, ya que para su sustitución es necesaria una herramienta especial. En caso de daños del cable, dirigirse exclusivamente a un Centro Asistencia autorizado por el fabricante.

Esto aparato se ajusta a la Directiva CEE EN 55014 relativa a la supresión de las interferencias radioeléctricas. Los materiales y los objetos destinados al contacto con productos alimenticios se ajustan a lo dispuesto por la Directiva CEE 89/109.

GARANTIA

La garantía en el embalaje se debe recortar, cumplimentar en cada parte y guardar junto con un resguardo de venta, comprobando la fecha de adquisición, para entregársela al técnico al acto de las operaciones de reparación.

Este aparato está garantizado contra los defectos de fabricación y/o de los materiales por 1 año a partir de la fecha de compra.

MONTAJE

- Antes de enchufar el aparato, para ensamblar debidamente este último, es necesario actuar como se indica a continuación:
 - 1) Introducir la cuba (en los modelos donde está suministrada) en el cuerpo del aparato (fig. 1).
 - 2) Insertar el soporte de la resistencia en sus asientos, que se hallan en el asa del aparato (fig. 2), luego presionando la palanca (fig. 3) enganchar el cuadro de mandos en el cuerpo, como se indica en la fig. 4. Asegurarse de que el cuadro de mandos esté enganchado correctamente en el cuerpo del aparato. Un dispositivo de seguridad especial no hace funcionar el aparato si el cuadro de mandos no está enganchado debidamente.

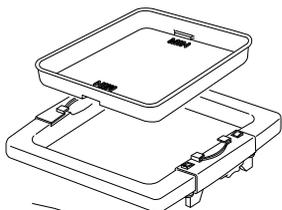


Fig. 1

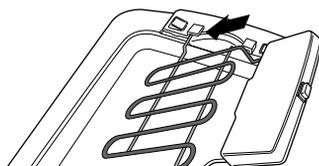


Fig. 2

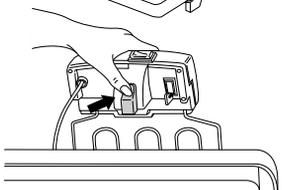
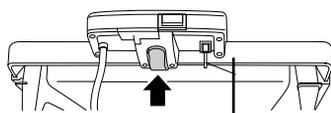


Fig. 3



Gancho para guardar el cable y la clavija

Fig. 4

3) Algunos modelos están dotados de una parrilla giratoria especial. Para montarla, actuar como se indica a continuación:

- Insertar los pernos de rotación (A) de la parrilla en los agujeros (B) del soporte (fig. 5).
- Colocar los pies de la parrilla en los asientos dispuestos en el asa del cuerpo del aparato.

Nota: Los dos pernos de la parrilla tienen dimensiones diferentes, por tanto, de ser necesario, rodar el bastidor de la parrilla, de modo que se introduzcan fácilmente en los agujeros.

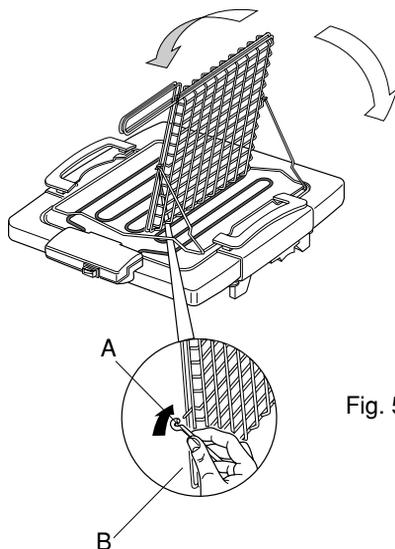


Fig. 5

USO AL AIRE LIBRE

Si su aparato está previsto para que sea utilizado también al aire libre (o sea un modelo perteneciente a la categoría **.O**, véase la placa de datos colocada debajo del aparato), vigilar los siguientes consejos y precauciones:

1. **No exponer el aparato a la lluvia.** Guardar siempre el aparato en la casa cuando no está funcionando.
2. El cable de alimentación y las eventuales prolongaciones tendrán que mantenerse secas (posiblemente levantadas del terreno).
3. Es desaconsejable cocinar al aire libre con la presencia de viento fuerte, así como durante días muy fríos. En cualquier caso, el aparato está provisto de una mampara (C) para su uso durante los días algo ventilados. Para instalar el aparato correctamente, doblar ligeramente las paredes laterales hasta que encajen las ranuras (B) que se encuentran debajo de las espigas (A) tal como se muestra en la figura.

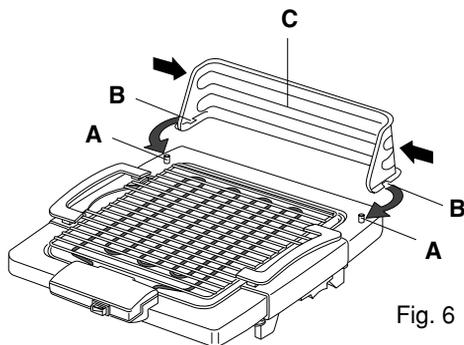


Fig. 6

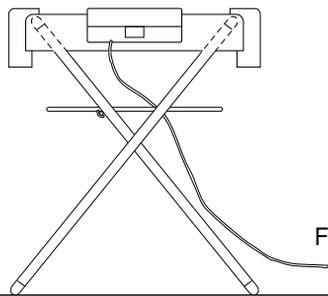


Fig. 7

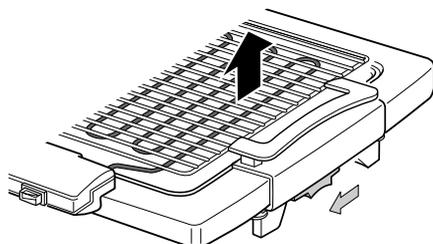
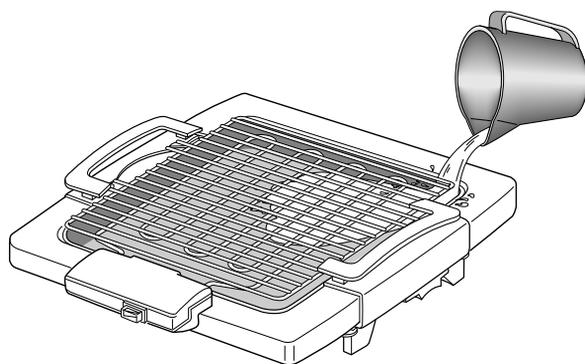
4. Algunos modelos están provistos de un caballete plegable, especialmente útil para ser usado al aire libre:
 - montar el caballete según las instrucciones anexas;
 - colocar el caballete sobre un terreno **duro y plano**, para evitar que el aparato se incline durante su uso;
 - apoyar el cuerpo del aparato sobre los extremos superiores del caballete (como se muestra en la Fig. 7).

5. **En caso de que el aparato se use al aire libre es probable que los tiempos indicados en las tablas siguientes y en las recetas tengan que ser aumentados según la temperatura externa y del viento.**

INSTRUCCIONES PARA ASAR A LA PARRILLA

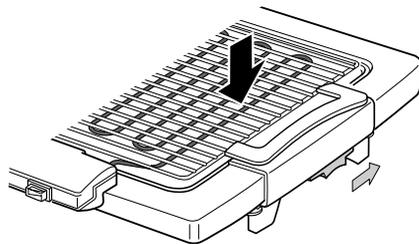
- Para evitar sobrecalentamientos o formación de humo, verter en la cuba o directamente en el cuerpo del aparato (en los modelos donde no se suministra la cuba) una cantidad de agua tal que supere unos 5 mm. la marca indicando el nivel mínimo (fig. 8). Cuidar que no caiga agua sobre la resistencia. Restablecer el nivel mínimo de agua durante la cocción.
 - Encender el aparato pulsando el botón (o los botones en los modelos dotados de 2 resistencias). El indicador luminoso encendido indica que el aparato está funcionando.
 - Precalear el aparato durante 5 minutos como mínimo.
 - Apoyar los alimentos sobre la parrilla, repartiéndolos uniformemente en toda su superficie.
 - Para lograr los mejores resultados se puede asar utilizando 2 diferentes alturas de la parrilla. En general, para asar pescado y hortalizas, levantar la parrilla desplazando hacia adelante los cursores que se hallan debajo del asa del cuerpo del aparato, para las carnes y el pescado en lonchas bajar la parrilla desplazando los cursores hacia la parte posterior (fig. 9). Remitirse a la tabla de los tiempos de cocción y a las recetas.
- Los modelos dotados de dos botones poseen una resistencia doble que, en el caso de que se quieran cocer unas cantidades reducidas de alimentos, consiente utilizar sólo una parte de la superficie de la parrilla, con consiguiente ahorro energético. Si dichos modelos están equipados con la parrilla giratoria y se utiliza una sola resistencia, los alimentos se deben revolver con un tenedor u otro utensilio sin girar la parrilla. Utilizando dicha parrilla, colocar el anillo específico en el asa para bloquear los alimentos más espesos.
- **No apoyar algun contenedore sobre el aparato cuando está encendido.**

Fig. 8



Posición cursor parrilla alta

Fig. 9



Posición cursor parrilla baja

TABLA DE LOS TIEMPOS DE COCCION

ALIMENTO	PESO (g)	POSICION PARRILLA	TIEMPOS DE COCCION (MIN)	
			POR CADA LADO	TOTAL
Hamburguesas	100 - 130	Baja	8 - 10	16 - 20
Solomillo de novillo	120 - 150	Baja	6 - 7	12 - 14
Chuleta de buey	200 - 250	Baja	7 - 8	14 - 16
Chuleta de cerdo	200 apr.	Baja	12 - 13	24 - 26
Costillas de cerdo	100 apr.	Baja	10 - 11	20 - 22
Salchichas de cerdo *	-	Baja	11 - 12	22 - 24
Würstel	80 - 100	Baja	5 - 7	10 - 14
Pata de pollo	200 - 250	Baja	18 - 20	36 - 40
Pollo	400 - 600	Baja	10 - 11	40 - 44
Brochetas *	120 - 130	Alta Baja	10 - 11	20
* Revolver a menudo				
Filete de trucha	250	Baja	8 - 10	16 - 20
Lenguado	120 - 140	Alta	11 - 13	22 - 26
Lonchas (salmón, pez espada)	130 - 160	Baja	12 - 14	24 - 28
Sardinias		Baja	10 - 12	20 - 24
Pimientos (tiras)		Alta	10	20
Berenjenas (lonchas)		Alta	8	16
Achicoria (mitad)		Alta	4	8
Calabacines (lonchas)		Alta	9	18

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de cualquier operación para limpieza, desenchufar el aparato y esperar que se enfríe.
- La limpieza después de cada cocción evita la formación de humo y olores indeseables en las cocciones sucesivas.
- El cuerpo del aparato se puede limpiar con una esponja y detergente para vajilla no abrasivo. La cuba y la parrilla se pueden poner en remojo antes de limpiarlas con una esponja y el usual detergente no abrasivo.
- La resistencia y el cuadro de mandos se deben limpiar sólo con una esponja húmeda y un poco de detergente no abrasivo.
- **La resistencia, el cable de alimentación y el cuadro de mandos no se deben sumergir en el agua o lavar en el lavavajillas.**
- Después de haber montado el aparato, recoger el cable en su asiento y enganchar la clavija en el dispositivo que se halla por debajo del cuadro de mandos (fig. 4).

RECETAS

BISTECS CON ROMERO

Para 4 personas:

- 4 bistecs de 200 g.
- romero
- salvia
- aceite
- pimienta negra en granos
- sal

Frotar bien por ambos lados los bistecs con unas hojas frescas de romero mezcladas con algunas hojas de salvia. Dejar que la carne adquiera sabor, luego pasarla en un plato con aceite y pimienta negra en granos triturada. Cocer los bistecs a la parrilla en posición baja durante 12 minutos, revolviéndolos a media cocción. Sazonar con sal.

HAMBURQUESAS CON ACEITUNAS Y QUESO

Para 4 personas:

- 500 g. de pulpa de buey picada
- 8 aceitunas negras
- 80 g. de queso emmental
- sal, pimienta
- 2 cucharaditas de alcaparras
- salsa worcester

Mezclar la carne con un poco de salsa worcester, sazonarla con sal y pimienta; con la mitad de la mezcla. formar cuatro hamburguesas, aplastarlas, poner encima las aceitunas y las alcaparras picadas, el queso troceado, o cortado en tiras finas, poner encima la otra mitad de la carne, aplastándola. Colocar las hamburguesas encima de la parrilla en posición baja y cocerlas durante 20-25 minutos, revolviéndolas a media cocción. El interior de estas hamburguesas muy sabrosas debe estar cocido y el queso derretido.

CHULETA FLORENTINA

Para 4 persona:

- 2 chuletas muy gruesas de 600 g.

Colocar la carne durante algunos minutos en un plato conteniendo poco aceite, sal y pimienta. Cocer a la parrilla en posición baja durante 15 minutos por cada lado.

BROCHETAS DE RAPE

Para 6 personas:

- 1 rape de 1 kg aproximadamente
- 1 pimienta rojo
- 1 pimienta verde
- 2 cucharadas de aceite
- zumo de medio limón
- sal y pimienta

Cortar el rape en cubitos de 3 cm. y los pimientos en daditos. Formar unas brochetas y condimentarlas. Cocer a la parrilla en posición baja durante 18 minutos, revolviendo de vez en cuando.

TOMATES-PIMIENTOS-CALABACINES-BERENJENAS

Para 1 persona:

- 1 tomate
- 1/2 pimienta
- 1/2 calabacín
- 1/2 berenjena
- aceite
- sal y pimienta.

Cortar cada hortaliza por la mitad, condimentarla y colocarla encima de la parrilla en posición alta, revolviendo de vez en cuando durante 18-20 minutos aproximadamente.

POLLO ASADO

Para 4 personas:

- 1 pollo, para el escabeche: aceite, limón, sal y pimienta.

Abbrir el pollo por la parte superior y aplastarlo. Dejarlo en un bol conteniendo el aceite mezclado con el zumo de limón, sal y pimienta durante media hora o algo más. Cocer a la parrilla en posición baja durante 40 minutos, revolviendo de vez en cuando y rociando con el jugo de aceite y limón.

BROCHETAS COCTAIL

Para 6 personas:

- 24 salchichas pequeñas
- 12 lonjas de bacon ahumado
- 24 ciruelas

Deshuesar las ciruelas y envolverlas con la mitad de las lonjas de bacon. Formar las brochetas alternando el bacon con las ciruelas y las salchichas, cocer durante 18 minutos aproximadamente y revolver a media cocción.

SARDINAS RELLENAS

Para 4 personas:

- 1 kg. de sardinas
- ajo
- perejil
- aceite
- sal y pimienta

Utilizar sardinas bastante grandes. Eliminar la cabeza, abrirlas, quitar la espina. Rellenarlas con perejil y ajo picados, volver a cerrarlas apretándolas suavemente, untarlas con aceite. Colocar encima de la parrilla en posición baja y cocer durante 5-6 minutos por cada lado.

P.S: En lugar de las sardinas, se puede utilizar otro pescado, por ejemplo la trucha, el róbalo, el dentón, el mero, etc.

ACHICORIA A LA PARRILLA

Para 4 personas:

- 4 achicorias (preferente- mente trevisanas)
- aceite
- sal y pimienta.

Eliminar las hojas externas y cortar lo sobrante en cuatro partes iguales. Condimentar con aceite y colocar encima de la parrilla en posición alta durante 5-6 minutos. Al finalizar la cocción, salpimentar.

MANZANAS CON PIÑA

Para 4 personas:

- 4 manzanas
- 2 rodajas de piña
- 2 cucharadas de azúcar
- vodka o ron, cerezas

Lavar y secar las manzanas, luego con un cuchillo recortar alrededor del pezón. Con una herramienta eliminar el corazón del fruto y en el hueco poner una nuez de mantequilla, media cucharadita de azúcar, los daditos de piña, una cucharada de vodka o ron. Tapar cada manzana con una cereza y envolverla en el papel de aluminio. Cocerla a la parrilla en posición alta durante 10-12 minutos sin que salga el licor.