

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- **Lea detenidamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.**
- Este aparato se ha proyectado para cocinar alimentos. No debe utilizarlo para otros fines ni modificarlo o alterarlo de ninguna forma.
- Lave con cuidado todos los accesorios antes de la utilización. Lave con cuidado todos los accesorios antes de la utilización.
- Antes de utilizar por primera vez el aparato, saque todos los papeles que contiene: cartones de protección, manuales, bolsas de plástico, etc.
- **Cuando el aparato está funcionando, la temperatura puede llegar a ser muy alta.**
- **Utilice guantes si es necesario.**
- **Este aparato eléctrico funciona a temperaturas altas que pueden provocar quemaduras.**
- No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psico-físicas sensoriales disminuidas o con experiencia y conocimientos insuficientes usen el aparato, a no ser que estén vigilados atentamente e instruidos por un responsable en relación a su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No cambie de lugar el aparato cuando está funcionando; deje que se enfríe y vacíe el agua.
- No utilice el aparato si:
 - Su cable de alimentación está defectuoso.
 - Se le ha caído o si presenta desperfectos visibles o anomalías de funcionamiento. En estos casos, para evitar cualquier riesgo, lleve el aparato al centro de asistencia posventa más cercano.
- No deje colgar el cable de alimentación y evite que entre en contacto con las partes calientes de la barbacoa. No desenchufe nunca el aparato tirando del cable de alimentación.
- No desenchufe nunca el aparato tirando del cable de alimentación. Si quiere utilizar un alargador, compruebe que esté en buen estado, con una clavija con puesta a tierra y con un cable conductor de sección como mínimo igual a la del cable de alimentación suministrado con el aparato.
- Para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, no sumerja nunca el cable de alimentación, la clavija de éste o el conjunto del aparato en el agua o en cualquier otro líquido.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor.
- No guarde nunca productos inflamables cerca del aparato o debajo del mueble sobre el que está colocado.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- No ponga nunca papel, cartón o plástico debajo de la resistencia del aparato ni apoye nunca nada encima de éste (utensilios, parrillas, otros objetos).
- Teniendo en consideración la diversidad de las normas en vigor, si utiliza este aparato en un país diferente al país en el que lo compró, hágalo verificar en un centro de asistencia autorizado.
- Para su seguridad personal, no desmonte nunca el aparato a solas; contacte siempre a un centro de asistencia autorizado.
- Este aparato ha sido concebido únicamente para un uso doméstico. Cualquier utilización profesional, no apropiada o no conforme a las instrucciones para el uso no comprometerá la responsabilidad, ni la garantía del fabricante.
- Cuando no lo use y de todas formas antes de limpiarlo, desenchufe siempre el aparato de la corriente.
- Si el cable de alimentación está estropeado tiene que ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en todo caso, por una persona con una cualificación semejante para evitar cualquier riesgo.
- No utilice carbón o materiales combustibles similares.
- Controle periódicamente el nivel del agua.
- No toque la plancha con accesorios cortantes para no estropear su revestimiento.
- No utilice nunca el aparato al aire libre.
- No utilice nunca el aparato sin la bandeja recolectora de grasa y sin la plancha teflonada.



- Los materiales y los objetos destinados al contacto con productos alimentarios cumplen las indicaciones del Reglamento Europeo 1935/2004.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN

- A cajón recolector de grasa
- B plancha teflonada
- C resistencia
- D Interruptor de ON/OFF
- E piloto luminoso
- F mando termostato
- G guías laterales
- H bandeja recolectora de grasa
- I parrilla

INSTALACIÓN

- Antes de la utilización, controle que el aparato 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 alcanzan temperaturas altas durante el uso.
- Antes de enchufar el aparato a la corriente, compruebe que:
 - el voltaje de su red corresponda al valor indicado en la placa de las características
 - 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.

UTILIZACIÓN

- Antes de encender el aparato, llene la bandeja recolectora de grasa con agua (el agua debe estar siempre entre los niveles MIN. y MAX.)
- Enchufe el aparato a la corriente y ponga el interruptor (D) en la posición ON; el piloto luminoso (E) se enciende. Regule el termostato (F) en la posición elegida (MIN - MED o MAX).
- **Antes de la primera utilización, haga funcionar el aparato vacío (con agua en la bandeja recolectora de grasa) con el termostato al máximo, durante 15 minutos por lo menos para eliminar el olor a nuevo y el humo debido a la presencia de sustancias protectoras aplicadas a la resistencia antes del transporte. Durante esta operación ventile la habitación.**
- Le aconsejamos precalentar el aparato durante 5-10 minutos aproximadamente antes de empezar a cocinar (no necesita calentar el aparato solamente cuando cocine a la parrilla, deberá aumentar ligeramente los tiempos de cocción).
- Para girar o simplemente controlar la cocción de la carne, extraiga la bandeja recolectora de grasa con cuidado para no derramar el agua.
- Para apagar el aparato, sitúe el interruptor (D) en la posición OFF; desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe todo antes de vaciar el agua.

ATENCIÓN: el aparato no funciona sin la bandeja recolectora de grasa colocada correctamente en una de las dos guías. De hecho, dentro del aparato hay un interruptor que detecta la presencia o la ausencia de la bandeja para que el aparato no pueda funcionar en vacío.

Este aparato no debe accionarse mediante un timer externo o con un sistema de mando a distancia separado.

MANDO TERMOSTATO (F)

el termostato regulable tiene 3 posiciones: MIN – MED- MAX.

Pos. MIN: aconsejada para mantener los alimentos calientes cuando están cocinados.

Pos. MED: aconsejada para los alimentos que requieren una cocción lenta y larga (por ej. gallo).

Pos. MAX: aconsejada para todas las cocciones en general tanto a la parrilla como a la plancha.

CONSEJOS PARA UNA ÓPTIMA COCCIÓN CON GRILL

- Precaliente el grill durante 5-10 minutos.
- Adobe la carne antes de cocinarla para que esté más tierna y sabrosa.
- Aromatice la carne antes de cocinarla y sálea al momento de servirla.
- Durante la cocción dé al menos una vuelta a los alimentos, si no se especifica diversamente.
- No escame el pescado para este tipo de cocción.
- Para girar el pescado fácilmente, use una espátula ancha y plana.
- Seque correctamente los alimentos descongelados o adobados antes de colocarlos sobre la plancha.
- Use solamente enseres de plástico, el metal puede estropear la plancha.

COCCIONES POSIBLES

ASADO A LA PARRILLA (SIN HUMO)

Esta función es ideal para asar carne y pescado a la parrilla: pinchos morunos, hamburguesas, chuletas, gallo, dorada, lubina, etc. Coloque la parrilla, en función del tamaño de los alimentos, en la posición inferior o superior (en la mayoría de los casos es mejor usar la guía superior).

Dependiendo del tipo de alimento cocinado, puede situar el termostato en la posición MED. o MAX. (consulte la tabla de cocción de la página siguiente).

No se olvide de echar siempre agua en la bandeja recolectora de grasa y mantener su nivel siempre entre MIN. y MAX. Dé la vuelta a los alimentos en mitad de la cocción aproximadamente.

ASADO A LA PLANCHA

Esta función es ideal para asar verduras, huevos, polenta, queso, rebanadas de pan, bistec en general, etc. Puede utilizar la plancha también para cocinar la carne y el pescado (como a la parrilla) pero en este caso el contacto del alimento con la plancha provocará humo. El termostato debe siempre estar en la posición MAX. Aunque cocine solamente con la plancha, le aconsejamos echar agua en la bandeja recolectora de grasa para evitar que el aparato se recaliente.

NOTA: naturalmente puede asar a la plancha y a la parrilla al mismo tiempo (el termostato deberá estar rigurosamente en la posición MAX).

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.

TABLA INDICATIVA DE COCCIÓN

Alimento	TIPO DE ASADO	GUÍA	TERM.	TIEMPO
Chuletas de cerdo	A LA PARRILLA	SUP.	MAX	15 min.
Hamburguesa	A LA PARRILLA	SUP.	MAX	10 min.
Bistec de roastbeef	A LA PLANCHA	- - -	MAX	4 min.
Costillas	A LA PARRILLA	SUP.	MAX	20 min.
Pinchos morunos	A LA PARRILLA	SUP.	MAX	20 min.
Pollo (la mitad)	A LA PARRILLA	INF.	MED	60 min.
Salchicha	A LA PARRILLA	SUP.	MAX	20 min.
Würstel	A LA PLANCHA	- - -	MAX	7 min.
Rodaja de pescado	A LA PARRILLA	SUP.	MAX	20 min.
Pescado entero	A LA PARRILLA	SUP.	MAX	20 min.
Calabacines	A LA PLANCHA	- - -	MAX	12 min.
Berenjenas	A LA PLANCHA	- - -	MAX	14 min.
Polenta	A LA PLANCHA	- - -	MAX	16 min.
Pan tostado	A LA PLANCHA	- - -	MAX	2 min.
Huevos	A LA PLANCHA	- - -	MAX	3 min.

Los tiempos y las cantidades anteriormente indicados son puramente indicativos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desenchufe el aparato de la corriente y déjelo enfriar. No sumerja nunca el aparato en el agua, no lo lave bajo un chorro de agua. Utilice siempre una esponja húmeda para limpiar la superficie externa.

Para sacar la bandeja de la guía, tire de ésta hacia fuera y tenga cuidado de no derramar el agua que contiene.

Parrilla, bandeja recolectora de grasa, plancha teflonada y cajón recolector de grasa, se lavan como la loza normal a mano y en el lavavajillas.

Tenga cuidado de no usar estropajos metálicos, objetos puntiagudos o cortantes para limpiar la plancha, podría estropear el teflón.

Use un detergente específico y una esponja abrasiva para limpiar las partes de acero.

Si es necesario, limpie el cable con un paño suave.

No sumerja nunca el cable en agua o en otros líquidos.