

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- **Antes de usar la bistequera, para evitar errores y obtener los mejores resultados, leer atentamente las advertencias.**

- Este aparato es idóneo para la cocción de alimentos. Por lo tanto no debe ser utilizado para otros fines ni modificado o alterado en ningún modo.

- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No se contempla su uso en: entornos utilizados como cocina para el personal de tiendas, oficinas y otras áreas de trabajo, casas rurales, hoteles, moteles y otras estructuras de hospedaje, particulares que alquilan habitaciones.

- **Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, siempre y cuando sean supervisados o instruidos en cuanto al uso seguro del aparato y a los posibles peligros. Los niños no deben jugar con este aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños menores de 8 años y sin supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.**

- No dejar que los niños jueguen con el aparato.  
- Cuidar siempre que el cable de alimentación no permanezca en contacto con las partes calientes del aparato mientras el mismo está funcionando.

- No introduzca nada por las boquillas de ventilación. No las obstruya.

- No dejar el aparato al alcance de los niños; no dejarlo en funcionamiento sin vigilancia.

- Desconectar el enchufe desde la toma de corriente:

- antes de guardar el aparato o retirar las planchas de cocción;
  - antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento;
  - inmediatamente después del uso.
- Utilizar sólo alargadores fabricados según

las vigentes normas de seguridad.

- No utilizar el aparato en ambiente externo. Si el cable de alimentación está estropeado, el fabricante o su servicio de asistencia técnica, deberá sustituirlo para eliminar cualquier riesgo.

- No desconectar nunca el enchufe desde la toma de corriente tirando el cable.

- No utilizar nunca el aparato sin planchas de cocción.

- No sumergir nunca el aparato en el agua.

- Guardar el aparato sólo una vez que se ha enfriado por completo.

- No utilice nunca el aparato sin la bandeja recolectora de grasa **L**.

- Cuando el aparato está en funcionamiento, la temperatura de la superficie externa puede ser muy elevada. Use siempre las asas o los guantes si es necesario.



- Estos aparatos se ajustan a la norma EN 55014 sobre supresión de interferencias radio.

- No haga funcionar el aparato con un timer externo o con un sistema de mando a distancia separado.

- Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del Reglamento Europeo 1935/2004.

## 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 (Mod. CG4001)**

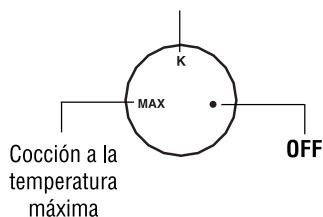
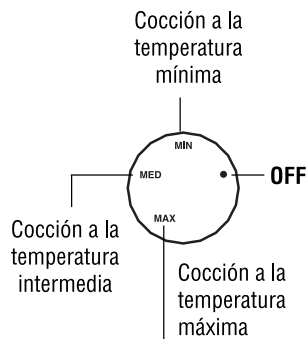
- A** Asa aislante
- B** Indicador luminoso
- C** Termostato regulable
- D** Visor
- E** Ganchos de cierre
- F** Placa superior antiadherente extraíble
- G** Ganchos para extraer las placas
- H** Base
- I** Placa inferior antiadherente extraíble
- L** Bandeja recolectora de grasa

**DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Mod. CG6001-CG6601)**

- A** Asa aislante
- B1** Indicador de la función seleccionada para la placa superior.
- C1** Indicador luminoso encendido placa superior.
- D1** Termostato regulable para la placa superior.
- B2** Indicador de la función seleccionada para la placa inferior.
- C2** Indicador luminoso encendido placa inferior.
- D2** Termostato regulable para la placa inferior.
- E** Ganchos de cierre.
- F** Placa superior antiadherente, extraíble y (solamente mod. CG6601) reversible.
- G** Ganchos para extraer las placas
- H** Base
- I** Placa inferior antiadherente, extraíble y (solamente mod. CG6601) reversible.
- L** Bandeja recolectora de grasa

**DESCRIPCIÓN DE LOS TERMOSTATOS D1 - D2 (Mod. CG6001 - Mod. CG6601)****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****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 predispuerto 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 esta posición, con una mano levante la parte superior del aparato y tire hacia usted y con la otra mano sujete firmemente el aparato mediante el asa de la bandeja recolectora de grasa.

### 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.

### UTILIZACIÓN (MOD. CG4001)

- Asegúrese que la bandeja recolectora de grasa esté colocada correctamente.
- Enchufe el aparato y regule el termostato (**C**) en la posición elegida (MIN./INTERM./ MÁX.), el indicador luminoso (**B**) se enciende. Precaliente el aparato con las placas cerradas.
- Cuando el aparato haya alcanzado la temperatura deseada, el indicador luminoso se apaga.
- Ponga los alimentos para asar sobre las placas.
- Sitúe el aparato en una de las tres posiciones disponibles 1,2,3.
- Para apagar el aparato, gire el mando del termostato en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta el tope.
- Cuando acabe la cocción, desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe.

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

### UTILIZACIÓN (MOD. CG6001/6601)

- 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 en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta el tope.
- 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.

### CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

- Solamente en el mod. CG6601, 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.
- A romatice 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, extraígalas tirando del asa prevista hacia el exterior. Para colocarla de nuevo, efectúe la operación contraria presionando hasta el tope.

## SUPERFICIE DE COCCIÓN

ALIMENTOS (Cant.)	POS. DEL TERMOST.	POS. DE LAS PARRILLAS	TIEMPO	NOTAS Y CONSEJOS
Chuletas (1)	max	1	6'-8'	Las chuletas deben tener posiblemente el mismo grosor.
Hamburguesas (2)	max	1	3'-5'	No abra la placa antes de que transcurran 2'-3' pues los alimentos se romperían.
Bistec de roast-beef (1)	med	1	2'-3'	Tiempos para la cocción poco hecha.
Costillas (3)	max	1	15'-18'	Dé la vuelta a las costillas después de 10'.
Pinchos morunos (3)	max	1	8'-10'	Dé la vuelta después de 4'-5'.
Pollo (1kg)	med	1	75'-80'	Abierto por la mitad, nunca le dé la vuelta
Würstel (3)	max	1	3'-5'	Corte por la mitad.
Salchicha (2)	max	1	4'-6'	Corte por la mitad.
Filete de trucha asalmonada (1)	med	2	16'-20'	Unte la placa con aceite y dé la vuelta en la mitad de la cocción.
Verdura	med	1	6'-8'	Corte de forma uniforme.
Polenta (en lonchas)	med	1	20'-25'	Corte con un grosor de 1,5 cm. No abra la placa antes de que transcurran 15'.
Bocadillos rellenos	med	1	3'-9'	Utilice pan blando.
Toast	med	1	2'-3'	Ponga solamente media loncheta de queso en cada lado.
Pizza	med	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.