

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.
- 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. 
- Este aparato es conforme con la directiva 2004/108/CE sobre la compatibilidad electromagnética.
- 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.

DESCRIPCION DEL APARATO

- A** Parte superior del aparato
- B** Empuñadura aislante
- C** Plancha superior antiadherente, removible
- D** Parte inferior del aparato
- E** Termostato regulable

INSTALACION

- Controlar antes del uso que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte.
- Use siempre el aparato sobre una superficie plana, seca y resistente al calor, a una altura mínima de 85 cm y fuera del alcance de los niños.
- Antes de conectar el enchufe en la toma de corriente controlar que:
 - el voltaje de la red corresponda al valor en V indicado en la placa de datos técnicos situada en la parte inferior del aparato;
 - la toma de corriente tenga una capacidad de 10A como mínimo;
 - la toma sea del tipo adecuado para el enchufe y, de lo contrario, disponer su sustitución;
 - **la toma disponga de un eficiente contacto a tierra.** La casa constructora declina toda responsabilidad en caso de que esta última norma no sea respetada.
- Para eliminar el olor de "nuevo" al utilizar el aparato por la primera vez, será necesario hacerlo funcionar abierto, en posición barbacoa (ver pág.3, pos.3) y sin alimentos, por al menos cinco minutos. Ventilar el local durante la ejecución de esta operación.

POSICIONES DE EMPLEO DEL APARATO

Su aparato está predispuesto para ser utilizado en una de las tres siguientes posiciones:

DE CONTACTO: Ideal para carnes en general, verduras, polenta, emparedados (**pos.1** en pág.3).

PARA GRATINADO: Optima para pescado y pizza (**pos.2** en pág.3). Para obtener esta posición, **levantar** la parte superior del aparato y **gírala** hacia el usuario.

GRILL-BARBECOA: Esta posición puede ser utilizada para todas las cocciones con excepción de la pizza (**pos.3** en pág.3). Para obtener esta posición, abrir enteramente la bistequera.

USO

- Conectar el enchufe y regular el termostato (**E**) según la posición deseada; se encenderá la lámpara piloto (**G**). Precalentar el aparato con las planchas cerradas.
- La lámpara piloto se apagará una vez que el aparato haya alcanzado la temperatura deseada.
- Depositar sobre las planchas el alimento que se desea preparar.
- Disponer el aparato en una de las tres posiciones posibles, 1, 2, 3.
- Colocar un recipiente resistente al calor debajo de la boquilla de drenaje de la grasa.

- F** Gancho de fijación/remoción planchas
- G** Lámpara piloto
- H** Drenaje de la grasa
- I** Plancha inferior antiadherente, removible

- Para apagar el aparato, dar vuelta al termostato en sentido contrario a las agujas de reloj hasta el final, entre la posición "slow" y "0" leugo pulsarlo y al mismo tiempo dar vuelta, siempre en sentido contrario a las agujas de reloj hasta alcanzar la posición "0".
- Una vez concluida la cocción, desconectar el enchufe y dejar enfriar el aparato.

No tocar las planchas con herramientas cortantes ya que se dañaría el revestimiento de las mismas.

LIMPIEZA

- **Antes de efectuar cualquier operación de limpieza será necesario desconectar el enchufe desde la toma de corriente y dejar enfriar el aparato.**
- La limpieza después de cada cocción evita la emisión de humos y de olores indeseables al efectuar la cocción sucesiva.
- Las dos planchas pueden ser desmontadas operando con los respectivos ganchos (**F**) y pueden ser lavadas sea en agua caliente que en lavavajillas.
- Dejar las planchas remojo en agua caliente por algunos minutos, en modo de ablandar los eventuales residuos sólidos de la cocción.
- No utilizar herramientas o detergentes abrasivos que puedan dañar o arañar el especial revestimiento antiadherente.
- Reinstalar las planchas una vez limpias y perfectamente secas.

CONSEJOS PARA LA COCCION

- Secar los alimentos descongelados o marinados antes de depositarlos sobre las planchas.
- Condimentar la carne antes de la cocción y salarla al momento de servir.
- Cuando se utiliza la posición "de contacto" es conveniente que los trozos a cocer sean de un mismo espesor, a fin de obtener una cocción más uniforme.
- Para preparar el pescado es indispensable aceitar la plancha de base (**I**).
- A continuación ofreceremos algunos ejemplos de uso de la bistequera.

No olvidar que los tiempos indicados en la tabla tienen un valor genérico. En efecto, ellos pueden variar en base a las características de los alimentos (temperatura inicial, contenido acuoso) y a los gustos personales.

Eliminación del aparato



En cumplimiento de la Directiva Europea 2002/96/CE, no elimine el aparato con los residuos domésticos, ha de entregarlo a un centro de recogida selectiva oficial.

SUPERFICIE DE COCCIÓN

| ALIMENTO (cant.) | POS. TERMOST. | POS. PARILLAS | TIEMPO | NOTAS Y CONSEJOS |
|----------------------------|---------------|---------------|---------|--|
| Chuletas | MAX | 1 | 6'-8' | Las chuletas deben ser en lo posible de igual espesor |
| Hamburguesas | MAX | 1 | 3'-5' | No abrir la plancha antes de 2'-3' porque de lo contrario el alimento se deshace |
| Bistec de Roast-beef | MAX | 1 | 2'-3' | Tiempos para cocción al jugo |
| Bistec de cerdo | MAX | 1 | 2'-3' | Tiempos para cocción al jugo |
| Costillas | MAX | 1 | 15'-18' | Girar las costillas después de 10' |
| Hígado | MAX | 1 | 2'-3' | Lavar adecuadamente el hígado |
| Broquetas | MAX | 1 | 8'-10' | Girar después de 4'-5' |
| Pollo | MED | 1 | 20'-30' | Abierto por la mitad. No girar nunca |
| Salchicha (würstel) | MAX | 1 | 3'-5' | Cortar por la mitad |
| Salchicha | MAX | 1 | 4'-6' | Cortar por la mitad |
| Salchicha larga | MAX | 1 | 7'-9' | En caso de ser necesario cortar por la mitad |
| Filete de trucha salmonada | MED | 2 | 16'-20' | Aceitar la plancha y girar a mitad de cocción |
| Trozo de salmón | MED | 2 | 16'-20' | Aceitar la plancha y girar a mitad de cocción |
| Lenguado | MED | 2 | 18'-22' | Aceitar la plancha y girar a mitad de cocción |
| Berenjenas | MAX | 1 | 6'-8' | Cortarlas en modo uniforme |
| Calabacines | MAX | 1 | 6'-8' | Cortarlas en modo uniforme |
| 1 Pimiento (cuartos) | MAX | 1 | 6'-8' | Cerrar la plancha y oprimir a fondo |
| Cebollas (en tajadas) | MAX | 1 | 6'-8' | Cortarlos en modo uniforme |
| Polenta (en tajadas) | MAX | 1 | 10'-15' | Cortarla con un espesor de 1,5 cm. No abrir la plancha antes de 10' |
| Emparedados con relleno | MED | 1 | 2'-4' | Utilizar pan blando |
| Emparedados tostados | MED | 1 | 2'-3' | Poner sólo media tajadita de (pan inglés) queso por parte |
| Pizza | MED | 2 | 30'-35' | Remover la plancha inferior, depositar la pasta para pizza, reinstalar la plancha y rellenar a propia discreción |