

**CONTACT-GRILL
GRILL A CONTACT
TISCHGRILL
GRIGLIA A CONTATTO
KONTAKGRILL
PARILLA A CONTACTO
GREHLA DE CONTACTO**

ΤΟΣΤΙΕΡΑ

KONTAKGRILL

KONTAKTGRILL

MOINITOIMIPARILA

KONTAKTRENDSZERŰ GRILLSŰTŐ

OPIEKACZ

KONTAKTNÍ GRIL

ГРИЛЬ

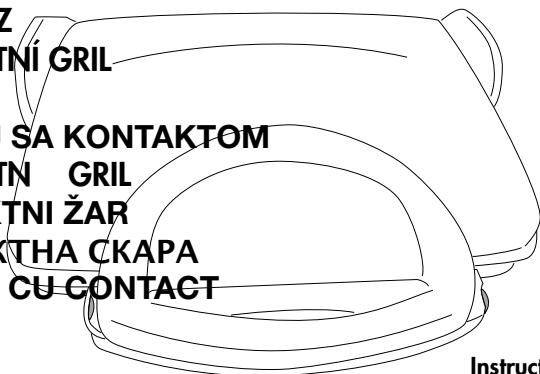
ROŠTILJ SA KONTAKTOM

KONTAKTN GRIL

KONTAKTNI ŽAR

ΚΟΝΤΑΚΤΗΑ ΣΚΑΡΑ

GRÄTAR CU CONTACT



**Instructions for use
Istruzioni per l'uso
Mode d'emploi
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzing
Instrucciones para el uso
Instruções de uso
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
Bruksveiledning
Bruksanvisning
Käyttöohje**

**Kezelési utasítás
INSTRUKCJA OBSŁUGI
NÁVOD K POUŽITÍ**

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Uputstva za uporabu

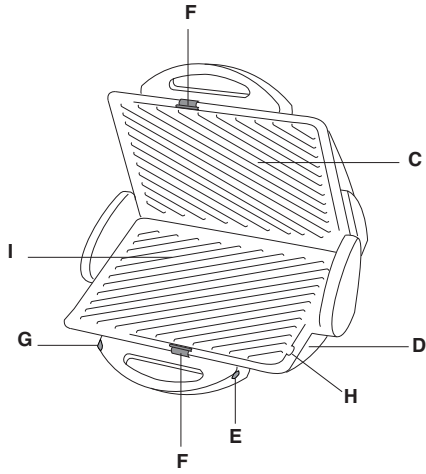
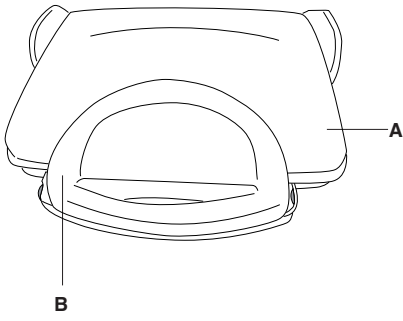
Návod na pou itie

Navodila za uporabo

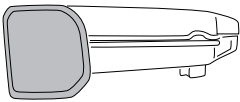
Инструкции за използване

GRÄTAR CU CONTACT

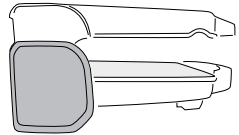




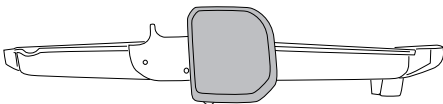
Pos. 1



Pos. 2



Pos. 3



DESCRIPTION OF APPLIANCE**Gb**

- A** Top of appliance
- B** Heat-insulated handle
- C** Top non-stick grill plate, removable
- D** Base of appliance
- E** Temperature control knob
- F** Grill plate release catch
- G** Pilot light
- H** Drainage vent
- I** Bottom non-stick grill plate, removable

DESCRIPTION DE L'APPAREIL**F**

- A** Partie supérieure de l'appareil
- B** Poignée isolante
- C** Plaque supérieure anti-adhésive, amovible
- D** Partie inférieure de l'appareil
- E** Thermostat réglable
- F** Crochet de fixation/extraction plaques
- G** Lampe témoin
- H** Drainage des graisses
- I** Plaque inférieure anti-adhésive, amovible

TEILE DES GERÄTES**D**

- A** Oberer Geräteteil
- B** Thermoisolierter Griff
- C** Obere antihafbeschichtete Wechselplatte
- D** Unterer Geräteteil
- E** Temperaturregler
- F** Klemme für die Plattenbefestigung
- G** Kontrolllampe
- H** Fettabfluß
- I** Untere antihafbeschichtete Wechselplatte

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO**I**

- A** Parte superiore dell'apparecchio
- B** Impugnatura isolante
- C** Piastra superiore antiaderente, removibile
- D** Parte inferiore dell'apparecchio
- E** Termostato regolabile
- F** Gancio fissaggio/rimozione piastre
- G** Lampada spia
- H** Drenaggio grassi
- I** Piastra inferiore antiaderente, removibile

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT**NL**

- A** Parte superiore dell'apparecchio
- B** Geïsoleerde handgreep
- C** Afstandhouder (indien voorzien)
- D** Bovenste gedeelte apparaat
- E** Regelbare thermostaat
- F** Haak voor bevestiging/verwijdering platen
- G** Lampje
- H** Afvoer vet
- I** Onderste anti-aanbakplaat, verwijderbaar

DESCRIPCION DEL APARATO**E**

- A** Parte superior del aparato
- B** Empuñadura aislante
- C** Plancha superior antiadherente, removable
- D** Parte inferior del aparato
- E** Termostato regulable
- F** Gancho de fijación/remoción planchas
- G** Lámpara piloto
- H** Drenaje de la grasa
- I** Plancha inferior antiadherente, removable

DESCRIÇÃO DO APARELHO**P**

- A** Parte superior do aparelho
- B** Empunhadura isolante
- C** Chapa superior antiaderente, removível
- D** Parte inferior do aparelho
- E** Termostato regulável
- F** Gancho de fixação/remoção das chapas
- G** Luz piloto
- H** Drenagem das gorduras
- I** Chapa inferior antiaderente, removível

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**Gr**

- A** Ανω μέρος της συσκευής
- B** Μονωτική λαβή
- C** Ανω αποκολλητική πλάκα που αφαιρείται
- D** Κάτω τμήμα της συσκευής
- E** Ρυθμιζόμενος θερμοστάτης
- F** Γάντζος στερέωσης/αφαίρεση πλάκας
- G** Ενδεικτική λυχνία
- H** Αποστράγγιση λίπους
- I** Κάτω αποκολλητική πλάκα που αφαιρείται

BESKRIVELSE AF APPARATET**Dk**

- A** Apparatets overdel
- B** Isolerende greb
- C** Øverste tefal-beklædte plade, aftagelig
- D** Apparatets underdel
- E** Regulerbar termostat
- F** Krog til fastgørelse/aftagning af plade
- G** Kontrollampe
- H** Fedtafløb
- I** Nederste tefal-beklædt plade, aftagelig

BESKRIVNING AV MASKINEN**S**

- A** Apparatens överdel
- B** Isolerande handtag
- C** Övre avtagbar belagd grillplatta
- D** Apparatens nederdel
- E** Inställningsbar termostat
- F** Hake för att fästa/lossa grillplattorna
- G** Signallampa
- H** Fettuttömning
- I** Nedre avtagbar belagd grillplatta

BESKRIVELSE AV APPARATET**N**

- A** Apparatets øvre del
- B** Varmeavstøtende håndtak
- C** Øvre plate, klebefri, avtagbar
- D** Apparatets nedre del
- E** Regulerbar termostat
- F** Festekrok for plater
- G** Varsellampe
- H** Utslippsventil fett
- I** Nedre plate, klebefri, avtagbar

LAITTEEN KUVAUS**Sf**

- A** Laitteen yläosa
- B** Lämpöeristetty kahva
- C** Ylempi teflon- levy, irrotettava
- D** Laitteen alaosa
- E** Säädettävä termostaatti
- F** Levyjen kiinnitys/irrotuskoukku
- G** Merkkilampo
- H** Rasvan poistoputki
- I** Alempi teflon- levy, irrotettava

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA**H**

- A** A készülék felső része
- B** Hőálló fogantyú
- C** Kivehető, felső sütőlap tapadásgátló bevonattal
- D** A készülék alsó része
- E** Szabályozható termosztát
- F** Sütőlap rögzítés/kivétel zárókapocs
- G** Hőmérséklet ellenőrző lámpa
- H** Zsírelvezető mélyedés
- I** Kivehető, alsó sütőlap tapadásgátló bevonattal

OPIS URZĄDZENIA**Pl**

- A** Górna część urządzenia
- B** Uchwyt izolacyjny
- C** Płyta górna, teflonowa, wyjmowana
- D** Dolna część urządzenia
- E** Regulowany termostat
- F** Zaczep mocujący/zwalniający płyty
- G** Lampka kontrolna
- H** Odprowadzenie tłuszczu
- I** Płyta dolna teflonowa, wyjmowana

POPIS PŘÍSTROJE**Cz**

- A** Vrchní část spotřebiče
- B** Odizolovaná rukojeť
- C** Vrchní deska grilu s nepřipékovou povrchovou úpravou, vyjímatelná
- D** Spodní část spotřebiče
- E** Nastavitelný termostat
- F** Háček upevnění/vyjmutí grilovacích desek
- G** Světelná kontrolka
- H** Odtok tuku
- I** Spodní deska grilu s nepřipékovou povrchovou úpravou, vyjímatelná

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА**Rus**

- A** Верхняя часть прибора
- B** Изолирующая ручка
- C** Верхняя противопригарная съёмная пластина
- D** Нижняя часть прибора
- E** Регулируемый термостат
- F** Защелка для зацепления/съема пластин
- G** Индикаторная лампа
- H** Дренаж жира
- I** Нижняя противопригарная съёмная пластина

OPIS APARATA**Hr**

- A** Gornji dio aparata
- B** Izolaciona drška
- C** Gornja ploča protiv zagaranja koja se može ukloniti
- D** Donji dio aparata
- E** Termostat koji se može regulirati
- F** Kvaka za pričvršćivanje/uklanjanje ploča
- G** Kontrolna lampa
- H** Drenaža masnoća
- I** Donja ploča protiv zagaranja koja se može ukloniti

POPIS PRÍSTROJA**Sk**

- A** Horná časť prístroja
- B** Izolovaná rukoväť
- C** Horní neprilňavá doska, odnímateľná
- D** Spodná strana prístroja
- E** Nastaviteľný termostat
- F** Upínací háčik/odnímanie dosiek
- G** Kontrolka
- H** Odtok tuku
- I** Spodná neprilňavá doska, odnímateľná

OPIS NAPRAVE**Slo**

- A** zgornji del naprave
- B** Izoliran ročaj
- C** Zgornja neoprijemljiva plošča, snemljiva
- D** Spodnji del naprave
- E** Nastavljivi termostat
- F** Pritrdilni kavelj/snemanje plošč
- G** Kontrolna lučka
- H** Odtok maziva
- I** Spodnja, neoprijemljiva plošča, snemljiva

Описание на уреда**Bg**

- A** Горна част на уреда
- B** Ръкохватка с изолация
- C** Горна подвижна плоча с противозалепващо покритие
- D** Долна част на уреда
- E** Терmostat с регулиране
- F** Закрепване с фиксиране/изваждане плочи
- G** Лампа с индикатор
- H** Изтичане мазнини
- I** Долна подвижна плоча с противозалепващо покритие

Descrierea aparatului**Rom**

- A** Partea superioară a aparatului
- B** Mâner izolan
- C** Placă superioară antiaderentă, ce se poate înlătura
- D** Parte inferioară a aparatului
- E** Termostat reglabil
- F** Cârlig de fixare/scoatere plăci
- G** Indicator luminos
- H** Scurgere grăsimi
- I** Placă inferioară antiaderentă, ce se poate înlătura



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Read the following safety instructions carefully before using the grill, to obtain the best results and avoid making any errors.**
- This appliance is designed to cook food and should not be used for any other purposes, or modified or tampered with in any way.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Make sure that the supply cord does not come into contact with any part of the grill that generates heat when the appliance is being used. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent in order to avoid a hazard.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating
- Wash the two non-stick grill plates thoroughly before using the grill.
- Grill plates must be perfectly dry before being fitted onto the appliance.
- Keep out of the reach of children and never leave the iron unattended when switched on.
- Always disconnect the appliance from the mains:
 - before storing away the appliance or removing the grill plates
 - before cleaning or maintenance
 - after use.
- Always use approved extension cords.
- Do not use outdoors. Do not change the supply cord without expert assistance as special equipment is required. For repairs to the cord, contact your local authorised Service Agents.
- Do not unplug the appliance by pulling the supply cord.
- **Only switch the appliance on with the grill plates fitted.**
- **WARNING: charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance.**
- Do not immerse the appliance in water.
- Allow the appliance to cool down completely before storing it away.
- Do not use sharp tools on the grill plates as these may damage the non-stick coating.
- This appliance conforms to EEC Directive EN 55014 regarding the suppression of radio disturbance.
- Materials and accessories coming into contact with food conform to EC regulation 1935/2004.
- Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLING THE GRILL

- Before using the grill, make sure that it has not been damaged in any way during transportation.
- Place the appliance on a flat surface well out of the reach of children, as high temperatures are generated during use.
- Before plugging the appliance into the mains, check that:
 - the supply voltage corresponds to that indicated on the rating plate fitted on the appliance;
 - the power on the mains socket is minimum 10A;
 - the mains socket is suitable for the type of plug fitted on the appliance; if not it should be changed;
 - **the mains socket is earthed.** The manufacturer does not accept any liability for damage caused as a result of non-compliance with this requirement.
- Before using the grill for the first time, switch it on and leave it to heat up in the barbecue/party grill position (see pg.3, pos.3) without any food, for at least 5 minutes; open the window in order to eliminate any unpleasant smell that tends to be given off when an appliance is new.

FUNCTION POSITIONS

The appliance can be operated in three different positions:

CONTACT GRILLING

ideal for all kinds of meat, vegetables, polenta, toasted sandwiches (**pos.** pg.3).

BROWNING

ideal for fish and pizza (**pos. 2**, pg.3). To set this position, **lift up** the top of the appliance and **turn** it towards you.

BARBECUE - PARTY GRILLING

This position can be used to grill all types of food except pizzas (**pos. 3**, pg.3). Open the grill out flat.

USING THE APPLIANCE

- Connect the appliance to the mains supply and turn the temperature control knob (E) to the desired setting; the pilot light (G) will come on. Allow the appliance to heat up with the grill plates closed.
- The pilot light switches off when the set temperature has been reached.
- Place the food on the grill plate.
- Set the appliance in the desired position, 1, 2 or 3.
- Place a heatproof container under the drainage vent to catch surplus fat.
- To switch off the appliance, turn the temperature control knob counter-clockwise until it stops.
- After grilling, unplug the appliance and allow to cool.

Do not use sharp tools on the grill plates as these may damage the non-stick coating.

COOKING TIPS

- Thawed and marinated meat should be dried thoroughly before being placed on the grill.
- Meat should be seasoned before grilling but salt should be added at time of serving.
- Food which is to be contact-grilled should be uniformly thick to ensure even browning.
- Always oil the lower plate (I) before grilling fish.
- A number of recipes suitable for the grill have been provided.

Please note that the cooking times given are only approximate.

They may vary, depending on the characteristics of the food being cooked (temperature prior to cooking, water content) and individual preference.

CLEANING

- **Always unplug the appliance and allow it to cool before cleaning.**
- Clean the appliance after each use to prevent unpleasant smells or fumes from being emitted when it is next used.
- Remove the 2 grill plates, pulling the release catches (F) and wash either by hand in hot water or in a dishwasher.
- Leave the plates to soak in warm water to remove any residue left during cooking.
- Do not use abrasive tools or cleaning agents as these may scratch or damage the non-stick coating.
- Refit the clean plates on the appliance making sure that they are perfectly dry.

FOOD	TEMP. SETTING	GRILL POSITION	TIME	REMARKS & TIPS
Chop	5	1	6'-8'	Chops should be of even thickness.
Beefburger	5	1	3'-5'	Wait 2-3' before opening the plate, otherwise the burgers will break up.
Beef steak	5	1	2'-3'	Meat cooked rare in time indicated
Pork steak	5	1	2'-3'	Meat cooked rare in time indicated
Spare ribs	5	1	15'-18'	Turn ribs after 10'
Liver	5	1	2'-3'	Clean liver thoroughly
Kebabs	5	1	8'-10'	Turn after 4-5'
Chicken	4	1	20'-30'	Cut open in half, do not turn
Sausage	5	1	3'-5'	Cut in half
Fresh sausage	5	1	7'-9'	Cut in half
Salmon trout fillet	4	2	16'-20'	Oil the plate and turn halfway through cooking
Salmon steak	4	2	16'-20'	Oil the plate and turn halfway through cooking
Sole	5	2	18'-22'	Oil the plate and turn halfway through cooking
Aubergines	5	1	6'-8'	Slice evenly
Courgettes	5	1	6'-8'	Slice evenly
1 pepper/capsicum (quarters)	5	1	6'-8'	Close the grill plates and press down
Onions (sliced)	5	1	6'-8'	Slice evenly
Polenta (slices)	5	1	10'-15'	Cut into 1.5 cm. thick slices. Leave to cook with plates closed for 10'
Filled bread rolls	4	1	2'-4'	Use soft rolls
Toasted sandwich	4	1	2'-3'	Place only half a cheese slice in each sandwich as it tends to spill as it melts.
Pizza	3	2	30'-35'	Remove the bottom grill plate and spread out the pizza dough on top. Replace the plate and add topping.

ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below. **WARNING:** Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-

fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow:
Blue:
Brown:

Earth
Neutral
Live



As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol \perp or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black. The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.



AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- **Avant d'utiliser le grill, pour éviter les erreurs et obtenir les meilleurs résultats, lire attentivement les conseils ci-dessous.**
- Cet appareil est prévu pour la cuisson d'aliments. Il ne doit donc en aucun cas être utilisé à d'autres fins ni modifié ou adapté en aucune façon.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Lorsque l'appareil est en marche, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes.
- Veillez à ce que le câble électrique n'entre pas en contact avec les parties brûlantes lors du fonctionnement.
- Avant d'utiliser l'appareil, laver avec soin les deux plaques anti-adhésives.
- Remonter les plaques uniquement lorsqu'elles sont totalement sèches.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ni sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Retirer la fiche de la prise électrique:
 - Avant de remiser l'appareil ou d'extraire les plaques de cuisson.
 - Avant toute opération de lavage et d'entretien.
 - Immédiatement après utilisation.
- N'utiliser que des rallonges conformes aux normes en vigueur.
- N'utiliser pas à l'extérieure. Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur, car son remplacement exige l'utilisation d'outils spéciaux. En cas d'endommagement du câble, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance agréé par le constructeur.
- Ne jamais extraire la prise électrique en tirant sur le câble.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans plaques de cuisson.
- ATTENTION: Ne pas utiliser de charbon ou de combustibles similaires dans cet appareil.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne ranger l'appareil qu'après refroidissement complet.
- Ne pas mettre en contact les surfaces des plaques et un instrument coupant, pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.
- Cet appareil est conforme à la Directive CEE EN 55014 relative à l'antiparasitage.
- L'appareil ne doit pas fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de télécommande.
- Les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

INSTALLATION

- Avant d'installer l'appareil assurez-vous que celui-ci n'ait pas subi de dommages en cours de transport.
- Installer l'appareil sur un plan horizontal, hors de portée des enfants car certaines parties de l'appareil en cours de fonctionnement atteignent des températures très élevées.
- Avant d'insérer la fiche dans la prise de courant vérifier que:
 - La tension de votre réseau et celle indiquée en V sur la plaquette d'information installée sous l'appareil correspondent.
 - La prise de courant ait une capacité minimum de 10A.
 - La prise soit adaptée à la fiche. Remplacer celle-ci le cas échéant.
 - **La prise soit correctement mise à la terre.** Le manquement à cette dernière règle dégage le fabricant de toute responsabilité.
- Pour éliminer l'odeur de "neuf" lors de la première utilisation, ouvrir l'appareil en position barbecue (voir page 3 pos. 3) sans aliments pendant au moins 5 minutes. Durant cette opération aérer la pièce.

POSITIONS D'UTILISATION

Votre appareil vous permet trois positions d'utilisation.

C O N T A C T

Idéal pour viandes, légumes, polenta, sandwiches (**pos.1** page 3).

G R A T I N

Idéale pour pizzas-poissons (**pos.2** page 3). **Soulever** la partie supérieure et faire **pivoter** vers soi.

G R I L L - B A R B E C U E

Cette position peut être utilisée pour toutes les cuissons, hormis la pizza (**pos.3** page 3). Ouvrir complètement le grill.

UTILISATION

- Insérer la prise et régler le thermostat (E) sur la position voulue. La lampe témoin (G) s'allume. Préchauffer l'appareil plaques fermées.
- Une fois la température voulue atteinte, la lampe témoin s'éteint.
- Disposer les aliments à cuire sur les plaques.
- Positionner l'appareil sur l'une des trois positions 1, 2 ou 3.
- Placer un récipient thermorésistant sous le bec de drainage des graisses.
- Pour éteindre l'appareil, tourner le thermostat dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'au fond entre la pos. "slow" et "0"; puis le presser et, dans le même temps, le tourner jusqu'à la pos. "0".
- La cuisson terminée, extraire la prise et laisser refroidir l'appareil.

Ne pas mettre en contact les plaques et des instruments coupants pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.

CONSEILS DE CUISSON

- Essuyer les aliments décongelés ou marinés avant de les installer sur les plaques.
- Assaisonner la viande avant la cuisson, et saler au moment de servir.
- En position "CONTACT", veiller à ce que les morceaux soient de la même taille pour une cuisson plus uniforme.
- Lorsque vous cuisez du poisson, il est indispensable d'huiler la plaque d'appui (I).
- Nous fournissons ci-après quelques exemples d'utilisation de votre grill.

Rappelez-vous que les temps indiqués sur le tableau ne sont qu'indicatifs.

Ils sont susceptibles de varier selon les caractéristiques des aliments (températures initiales, contenu en eau) et vos goûts personnels.

NETTOYAGE

- **Avant toute opération de nettoyage, détacher la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil.**
- Le nettoyage après chaque cuisson évite l'émission de fumées et d'odeurs indésirables lors des cuissons suivantes.
- Les 2 plaques peuvent être démontées en agissant sur les crochets prévus (F) et lavées à l'eau chaude ou en lave-vaisselle.

- Laisser les plaques tremper dans l'eau chaude pendant quelques minutes pour ramollir les résidus de cuisson éventuels.
- Ne pas utiliser d'ustensiles ou de produits détergents ou abrasifs susceptibles de griffer ou d'endommager le revêtement spécial anti-adhésif.
- Remonter les plaques propres et parfaitement sèches.

ALIMENTS (Qté)	POS. THERMO-STAT	POS. GRIL-LES	TEMPS	REMARQUES ET CONSEILS
Côtes	5	1	6'-8'	Si possible de même épaisseur
Hamburger	5	1	3'-5'	Ne pas ouvrir les plaques avant 2-3 minutes pour ne pas défaire la viande
Steak de boeuf	5	1	2'-3'	Temps pour une cuisson saignante
Tranche de porc	5	1	2'-3'	Temps pour une cuisson saignante
Côtelettes	5	1	15'-18'	Retourner après 10 minutes
Foie	5	1	2'-3'	Laver soigneusement le foie
Brochettes	5	1	8'-10'	Retourner après 4-5 minutes
Poulet	4	1	20'-30'	Ouvret à moitié, sans retourner.
Saucisses de Francfort	5	1	3'-5'	Couper à moitié
Saucisses	5	1	4'-6'	Couper à moitié
Saucisse longue	5	1	7'-9'	Si nécessaire couper en longueur
Filet de truite saumonée	4	2	16'-20'	Huiler la plaque et retourner à mi-cuisson
Tranche de saumon	4	2	16'-20'	Huiler la plaque et retourner à mi-cuisson
Sole	4	2	18'-22'	Huiler la plaque et retourner à mi-cuisson
Erceaux	4	2	12'-15'	Ne pas huiler ni retourner
Aubergines	5	1	6'-8'	Couper uniformément
Courgettes	5	1	6'-8'	Couper uniformément
1 poivron (quartiers)	5	1	6'-8'	Fermer les plaques et presser à fond
Oignons (tranches)	5	1	6'-8'	Couper uniformément
Polenta (tranches)	5	1	10'-15'	Épaisseur 1,5 cm. Ne pas ouvrir avant 10 mn.
Croque-Monsieur	4	1	2'-4'	Utiliser du pain de mie
Toasts	4	1	2'-3'	Ne mettre qu'une demi-tranche de fromage par côté
Pizza	3	2	30'-35'	Retirer la plaque inférieure, disposer la pâte à pizza, remettre la plaque et farcir à souhait.



WICHTIGE HINWEISE

- **Vor Benutzung des Kombi-Grills aufmerksam die Hinweise lesen, um Fehler zu vermeiden und optimale Garungsergebnisse zu erzielen.**
- Dieses Gerät eignet sich für das Garen von Speisen. Es darf daher nicht zu anderen Zwecken benutzt oder umgebaut werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, geistigen oder sensorischen Behinderungen, oder von Personen, die nicht mit dem Betrieb des Gerätes vertraut sind, gebraucht werden, es sei denn, dass sie von einer für sie und ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden. Dafür sorgen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Gerät nicht in Reichweite spielender Kinder lassen.
- Darauf achten, daß das Netzkabel bei eingeschaltetem Gerät nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommt. Bei Beschädigung des Netzanschlusskabels ist dieses vom Hersteller, von einer seiner Kundendienststellen zu ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Während des Betriebs des Geräts können sich die zugänglichen Oberflächen stark erhitzen.
- Vor dem Gebrauch die zwei antihafbeschichteten Grillplatten gründlich abspülen.
- Die Platten erst wieder anbauen, wenn sie vollständig getrocknet sind.
- Das Gerät vor Kindern geschützt aufbewahren und nicht ohne Aufsicht in Betrieb lassen.
- Den Netzstecker in den folgenden Fällen ziehen:
 - Vor Wegstellen des Gerätes oder Abbau der Grillplatten.
 - Vor Reinigung oder Pflege des Gerätes.
 - Sofort nach dem Gebrauch.
- Nur Verlängerungskabel gemäß der geltenden Sicherheitsbestimmungen benutzen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien geeignet. Bei Beschädigung der Anschlußleitung dieses Gerätes darf diese nur durch eine vom Hersteller bennante Reparaturwerkstatt ersetzt werden, weil Spezialwerkzeug erforderlich ist.
- Den Netzstecker nie am Kabel abziehen.
- Das Gerät nie ohne Grillplatten verwenden.
- **ACHTUNG:** Keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe mit diesem Gerät verwenden.
- Das Gerät nie in Wasser tauchen.
- Das Gerät erst wegstellen, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Die Grillplatten nicht mit scharfkantigem Besteck berühren, damit die Antihafbeschichtung nicht verletzt wird.
- Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie EN 55014 für Funkentstörung.
- Das Gerät darf nicht mittels eines externen Timers oder mit einer separaten Fernsteuerung betrieben werden.
- Die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entsprechen den Vorschriften der Europäischen Verordnung Nr. 1935/2004.

AUFSTELLUNG

- Vor Gebrauch kontrollieren, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
- Das Gerät auf einer waagerechten Fläche und vor Kindern geschützt aufstellen, da einige Geräteteile während des Betriebes hohe Temperaturen erreichen.
- Vor Anschluß des Netzsteckers folgende Kontrollen vornehmen:
 - Die Netzspannung entspricht der auf dem Schild an der Unterseite des Gerätes angegebenen Betriebsspannung;
 - Die Steckdose soll eine Stromfestigkeit mindestens von 10A aufweisen.
- Der Steckdosentyp soll dem Netzstecker entsprechen. Andernfalls die Steckdose ersetzen.
- **Die Steckdose soll ordnungsgemäß geerdet sein.** Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Nichtbeachtung dieser Vorschrift.
- Um die Geruchsbildung bei Erstbenutzung des Gerätes zu beseitigen, ist das Gerät geöffnet in Grillposition (s. S. 3, Pos. 3) ohne Gargut mindestens 5 Minuten in Betrieb zu setzen. Während dieses Vorgangs den Raum lüften.

BETRIEBSPOSITIONEN DES GERÄTES

Das Gerät kann in den folgenden drei Positionen verwendet werden:

KONTAKTGRILLEN

Ideal für alle Arten von Fisch, Sandwiches (S. 3, **Pos. 1**)

ÜBERBACKEN

Ideal für Fisch und Pizza (S. 3, **Pos. 2**). Zur Einstellung dieser Position den oberen Geräteteil anheben und nach vorn drehen.

GRILLEN

Diese Position kann für alle Gerichte, außer für Pizza, verwendet werden (S. 3, **Pos. 3**). Zur Einstellung dieser Position das Gerät vollständig öffnen.

GEBRAUCH

- Den Netzstecker anschließen und den Temperaturregler (E) auf die gewünschte Position einstellen. Es schaltet sich die Kontrolleuchte (G) ein. Das Gerät mit geschlossenen Platten vorheizen.
- Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet sich die Kontrolleuchte aus.
- Auf die Platten das Gargut legen.
- Das Gerät auf eine der drei Betriebspositionen 1, 2 oder 3 einstellen.
- Ein hitzebeständiges Behältnis unter den Fettabfluß stellen.
- Zum Ausschalten des Geräts soll der Temperaturregler links gedreht werden. Der Reglerknopf stoppt zwischen "slow" und "0" Stellung. Dann den Temperaturregler drücken und noch nach links drehen bis zur Stellung "0".
- Nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

Die Platten nicht mit scharfkantigem Besteck berühren, damit die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wird.

REINIGUNG

- **Vor der Reinigung stets den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- Die Reinigung nach dem Gebrauch verhindert die unerwünschte Rauch- und Geruchsbildung bei folgenden Vorgängen.
- Die zwei Grillplatten können durch Betätigung der Klemmvorrichtungen (F) abmontiert und in warmem Wasser oder im Geschirrspülautomaten gesäu-

EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN

- Aufgetautes oder mariniertes Gargut vor Auflegen auf die Grillplatten trocknen.
- Fleisch vor dem Garen würzen und erst beim Servieren salzen.
- Bei Gebrauch in der Position "Kontaktgrill" sollten die Gargutstücke die gleiche Dicke haben, damit eine gleichmäßige Garung erzielt wird.
- Für das Garen von Fisch ist die Auflageplatte (I) mit Öl einzufetten.
- Nachstehend führen wir einige Beispiele für den Gebrauch des Kombigrilles auf.
Es ist zu beachten, daß die in der Tabelle aufgeführten Werte nur Richtangaben sind. Sie können je nach Gargut (Anfangstemperatur, Wassergehalt) und persönlicher Vorliebe abweichen.

- bert werden.
- Die Grillplatten einige Minuten in warmem Wasser lassen, damit eventuelle festgebundene Ablagerungen aufgeweicht werden.
- Keine kratzenden Reinigungsgegenstände und -mittel verwenden, damit die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wird.
- Die sauberen und vollkommen trockenen Grillplatten wieder anbauen.

GARGUT (Menge)	TEMPERATURREGLER	BETRIEBSPOSITION	GARZEIT	HINWEISE UND EMPFEHLUNGEN
Kotelett	5	1	6'-8'	Die Koteletts sollten möglichst die gleiche Dicke haben
Hamburger	5	1	3'-5'	Die Grillplatte nicht vor 2'-3' öffnen, da die Hamburger ansonsten aufreißen könnten.
Rumpsteak	5	1	2'-3'	Garzeit für blutig gebratene Steaks.
Schweinesteak	5	1	2'-3'	Garzeit für blutig gebratene Steaks.
Rippchen	5	1	15'-18'	Die Rippchen nach 10' wenden.
Leber	5	1	2'-3'	Leber gründlich abspülen.
Fleischspieße	5	1	8'-10'	Nach 4'-5' wenden.
Hähnchen	4	1	20'-30'	In der Mitte geöffnet, ohne zu wenden.
Wiener Würstchen	5	1	3'-5'	In Hälften geschnitten.
Bratwurst	5	1	4'-6'	In Hälften geschnitten.
Lachsforellenfilet	5	2	16'-20'	Die Grillplatte mit Öl einfetten und nach Ablauf der Hälfte der Garzeit wenden.
Lachsstück	4	2	16'-20'	Die Grillplatte mit Öl einfetten und nach Ablauf der Hälfte der Garzeit wenden.
Seezunge	4	2	18'-22'	Die Grillplatte mit Öl einfetten und nach Ablauf der Hälfte der Garzeit wenden.
Auberginen	5	1	6'-8'	In gleichmäßige Stücke schneiden.
Zucchini	5	1	6'-8'	In gleichmäßige Stücke schneiden.
1 Paprikaschote (geviertelt)	5	1	6'-8'	Die Grillplatte schließen und herunterdrücken.
Zwiebeln (in Scheiben)	5	1	6'-8'	In gleichmäßige Stücke schneiden.
Sandwiches	4	1	2'-4'	Weiches Brot verwenden
Toasts	4	1	2'-3'	Nur eine halbe Käsescheibe pro Seite auflegen.
Pizza	3	2	30'-35'	Nach Abbau der unteren Grillplatte den Pizzateig auflegen, danach die Platte wieder anbauen und den Teig nach Wunsch belegen.



AVVERTENZE IMPORTANTI

Prima di usare la bisticchiera, per evitare errori ed ottenere i migliori risultati, leggere attentamente le avvertenze.

- Questo apparecchio è adatto alla cottura di cibi. Non deve essere perciò utilizzato per altri fini né modificato o manomesso in alcun modo.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Fate attenzione che il cavo di alimentazione non sia in contatto con le parti calde dell'apparecchio quando questo è in funzione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.
- Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere elevata.
- Prima dell'uso lavare con cura le 2 piastre antiaderenti.
- Rimontare le piastre solo quando saranno completamente asciutte.
- Non lasciare l'apparecchio alla portata dei bambini né lasciatelo in funzione senza sorveglianza.
- Togliere la spina dalla presa di corrente:
 - prima di riporre l'apparecchio o di togliere le piastre di cottura
 - prima di ogni operazione di pulizia o manutenzione
 - subito dopo l'uso
- Utilizzare soltanto prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno. Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente, in quanto la sua sostituzione richiede l'impiego di utensili speciali. In caso di danneggiamento del cavo, rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza autorizzato dal costruttore.
- Non disinserire mai la spina dalla presa di corrente, tirando il cavo.
- **Non utilizzare mai l'apparecchio senza piastre di cottura.**
- **ATTENZIONE: non utilizzare carbone o simili combustibili con questo apparecchio.**
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- Riporre l'apparecchio solo quando si è raffreddato completamente.
- Non toccare le piastre con utensili taglienti, per non rovinare il loro rivestimento.
- Questi apparecchi sono conformi alla norma EN 55014 sulla soppressione dei disturbi radio.
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.

INSTALLAZIONE

- Prima dell'uso, controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto.
- Installare l'apparecchio su un piano orizzontale, fuori dalla portata dei bambini in quanto alcune parti dell'apparecchio durante l'uso raggiungono temperature elevate.
- Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare che:
 - il voltaggio della vostra rete corrisponda al valore in V indicato nella targa caratteristiche, applicata sotto all'apparecchio;
 - la presa di corrente abbia una portata minima di 10A;
 - la presa sia del tipo adatto alla spina, altrimenti farla sostituire;
 - **la presa sia collegata ad una efficace messa a terra.** La casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma non sia rispettata.
- Per eliminare l'odore di nuovo quando si utilizza per la prima volta l'apparecchio, bisogna farlo funzionare aperto in posizione barbecue (vedi pag. 3, pos. 3), senza alimenti per almeno 5 minuti. Durante questa operazione aerare la stanza.

POSIZIONI DI IMPIEGO DELL'APPARECCHIO

Il Vostro apparecchio è predisposto per l'utilizzo in una delle 3 seguenti posizioni:

A CONTATTO

Ideale per carni in genere, verdure, polenta, sandwiches (**pos. 1** a pag. 3).

PER GRATINARE

Ideale per pesci e pizza (**pos. 2** a pag. 3). Per raggiungere questa posizione, **sollevare** verso l'alto la parte superiore dell'apparecchio e **ruotare** verso voi stessi.

GRILL-BARBECUE

Questa posizione può essere utilizzata per tutte le cotture, tranne che per la pizza (**pos. 3** a pag. 3). Per ottenere questa posizione aprire del tutto la bistecchiera.

UTILIZZO

- Inserire la spina e nei modelli che lo prevedono regolare il termostato (E) sulla posizione desiderata; la lampada spia (G) si accende. Preriscaldare l'apparecchio con le piastre chiuse.
- Quando l'apparecchio ha raggiunto la temperatura desiderata, la lampada spia si spegne.
- Adagiare sulle piastre il cibo da grigliare
- Posizionare l'apparecchio su una delle tre posizioni disponibili, 1, 2, 3.
- Mettere un recipiente resistente al calore, sotto il beccuccio di drenaggio dei grassi.
- Per spegnere l'apparecchio, ruotare la manopola termostato in senso antiorario fino a fine corsa.
- A cottura ultimata, staccare la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Non toccare le piastre con utensili taglienti, per non deteriorare il loro rivestimento.

PULIZIA

- **Prima di qualunque operazione di pulizia, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.**
- La pulizia dopo ogni cottura evita l'emissione di fumi e di odori indesiderati nelle cotture successive.
- Le 2 piastre possono essere smontate agendo sugli appositi ganci (F) e possono essere lavate sia in acqua

CONSIGLI PER LA COTTURA

- Asciugare gli alimenti scongelati o marinati prima di adagiarli sulle piastre
- Aromatizzare la carne prima della cottura, salarla al momento di servire
- Quando si utilizza la posizione "a contatto" è opportuno che i pezzi da grigliare siano dello stesso spessore, per ottenere una cottura più uniforme
- Quando cuocete il pesce, è indispensabile oliare la piastra d'appoggio (I).
- Di seguito vi diamo alcuni esempi di utilizzo della Vostra bistecchiera.
Tenere presente che i tempi riportati in tabella sono indicativi. Essi possono variare in base alle caratteristiche dei cibi (temperatura iniziale, contenuto acquoso) ed ai gusti personali.

calda che in lavastoviglie.

- Lasciare le piastre in ammollo in acqua calda per alcuni minuti in modo da ammorbidire gli eventuali residui solidi rimasti durante la cottura.
- Non utilizzare utensili o detersivi abrasivi che possono danneggiare o graffiare lo speciale rivestimento antiaderente.
- Rimontare le piastre pulite e perfettamente asciutte.

CIBI (Qtà)	POS. TERMOST.	POS. GRIGLIE	TEMPO	NOTE E CONSIGLI
Braciole	5	1	6'-8'	Le braciole devono essere di spessore possibilmente uguale
Hamburger	5	1	3'-5'	Non aprire la piastra prima di 2'-3' altrimenti il cibo si rompe
Bistecca di Roast-beef	5	1	2'-3'	Tempi per cottura al sangue
Bistecca di maiale	5	1	2'-3'	Tempi per cottura al sangue
Costicine	5	1	15'-18'	Girare le costicine dopo 10'
Fegato	5	1	2'-3'	Lavare bene il fegato
Spiedini	5	1	8'-10'	Girare dopo 4'-5'
Pollo	4	1	20'-30'	Aperto a metà, mai girato
Würstel	5	1	3'-5'	Tagliarli a metà
Salsiccia	5	1	4'-6'	Tagliarla a metà
Salsiccia lunga	5	1	7'-9'	Se necessario tagliarla a metà
Filetto trota salmonata	4	2	16'-20'	Oliare la piastra e girare a metà cottura
Trancio di salmone	4	2	16'-20'	Oliare la piastra e girare a metà cottura
Sogliola	4	2	18'-22'	Oliare la piastra e girare a metà cottura
Canestrelli	4	2	12'-15'	Non occorre oliare né girare
Melanzane	5	1	6'-8'	Tagliarle uniformemente
Zucchine	5	1	6'-8'	Tagliarle uniformemente
1 peperone (quarti)	5	1	6'-8'	Chiudere la piastra e premere a fondo
Cipolle (a fette)	5	1	6'-8'	Tagliarle uniformemente
Polenta (a fette)	5	1	10'-15'	Tagliarla ad uno spessore di 1,5 cm. Non aprire la piastra prima di 10'.
Panini farciti	4	1	2'-4'	Utilizzare panini morbidi
Toast	4	1	2'-3'	Mettere solo metà fetta di sottileta per parte
Pizza	3	2	30'-35'	Dopo aver rimosso la piastra inferiore, adagiare la pasta per pizza quindi riposizionare la piastra e farcire a piacere

BELANGRIJKE RICHTLIJNEN

- **Ter voorkoming van fouten en om de beste resultaten te verkrijgen raden wij U aan deze handleiding aandachtig door te lezen voordat U de het grillapparaat in gebruik neemt.**
- Dit apparaat is geschikt voor het bereiden van etenswaren. Het dient dan ook niet voor andere doeleinden te worden gebruikt en men mag evenmin op geen enkele wijze eigenhandig veranderingen aan het apparaat aanbrengen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (ook kinderen) met verminderde psychische, fysieke of sensorische capaciteiten, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij zij onder het toezicht staan of aanwijzingen ontvangen van iemand die verantwoordelijk voor hun veiligheid is.
Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze niet met het apparaat spelen. Wanneer het stroomsnoer beschadigd is, wordt het vervangen door de fabrikant of zijn technische dienst, teneinde elk risico te vermijden.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Let er goed op dat het elektriciteits snoer niet in contact komt met de warme delen van het apparaat wanneer dit in werking is.
- Wanneer het apparaat in werking is, kunnen de aanraakbare onderdelen ervan heel warm worden.
- Voor het gebruik de twee anti-aanbakplaten zorgvuldig reinigen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en laat het nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.
- Trek de stekker uit het stopcontact:
 - alvorens het apparaat weg te bergen of de platen te verwijderen
 - alvorens het apparaat te reinigen of er onderhoud aan te verrichten
 - onmiddellijk na het gebruik
- Gebruik uitsluitend verlengsnoeren die voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften.
- Het apparaat niet buiten gebruiken. Het elektriciteits snoer van het apparaat mag niet door de gebruiker zelf worden vervangen, aangezien voor de vervanging van het snoer speciaal gereedschap nodig is. Indien het snoer beschadigd raakt, dient men zich uitsluitend tot een door de Fabrikant erkend Service-centrum te wenden.
- Trek nooit de stekker uit het stopcontact door aan het snoer zelf te trekken.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de bakplaten.
- LET OP: met dit apparaat dienen geen steenkool of gelijkaardige brandstoffen te worden gebruikt.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Berg het apparaat pas op wanneer het volledig is afgekoeld.
- Kom niet aan de platen met scherpe voorwerpen, om de bovenlaag ervan niet te beschadigen.
- Deze apparaten zijn conform de EN-norm 55014 met betrekking tot de onderdrukking van radio-storingen.
- Het apparaat mag niet werken door middel van een externe timer of een apart systeem voor afstandsbediening.
- De materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen zijn conform de voorschriften van de Europese verordening 1935/2004.

INSTALLATIE

- Voordat U het apparaat in gebruik neemt controleren of het gedurende het transport niet beschadigd is geraakt.
- Installeer het apparaat op een horizontaal vlak, buiten het bereik van kinderen: enkele delen van het apparaat worden tijdens het gebruik namelijk zeer heet.
- Alvorens de stekker in het stopcontact te steken dient U na te gaan of:
 - het voltage van het elektriciteitsnet in Uw woning overeen komt met de waarde in V die is aangegeven op het plaatje met gegevens dat zich aan de onderkant van het apparaat bevindt;
 - het stopcontact een capaciteit heeft van tenminste 10A;
 - het stopcontact geschikt is voor de stekker, laat hem anders vervangen;
 - **het stopcontact beschikt over een degelijke aarding.** De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid af in het geval dat men zich niet aan deze norm heeft gehouden.
- Om bij het eerste gebruik van het apparaat het "nieuwe" luchtje te verwijderen dient men het apparaat gedurende tenminste 5 minuten geopend en zonder etenswaren te laten functioneren in de barbecue-stand (zie pag.3, stand 3). Gedurende deze handeling de ruimte ventileren.

STANDEN VAN HET APPARAAT

Uw apparaat kan functioneren in één van de volgende drie standen:

CONTACT GRILL

Ideaal voor vlees in het algemeen, groenten, polenta, sandwiches (**stand 1** op pag.3)

GRATINEERSTAND

Ideaal voor vis en pizza (**stand 2**, pag.3). Voor het instellen van deze stand het bovenste gedeelte van het apparaat omhoog tillen en naar U toe trekken.

GRIL - BARBECUE

Deze stand kan worden gebruikt voor alle bereidingen behalve pizza (**stand 3**, pag.3). Voor het instellen van deze stand het grilapparaat geheel openen.

GEbruik

- Steek de stekker in het stopcontact en zet de thermostaat (E) op de gewenste stand; het lampje (G) zal gaan branden. Verwarm het apparaat voor terwijl de platen gesloten zijn.
- Wanneer het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat het lampje weer uit.
- Leg de etenswaren die gegrild moeten worden op de platen.
- Zet het apparaat op één van de drie beschikbare standen, 1, 2, 3.
- Zet een hittebestendige schaal onder de opening van de vetafvoer.
- Om het apparaat uit te zetten de thermostaatknop tegen de klok in draaien tot aan de eindaanslag, tussen de standen "slow" en "0"; hem vervolgens indrukken en tegelijkertijd draaien, nog steeds tegen de klok in, tot hij op de stand "0" staat.
- Wanneer U klaar bent met grillen, de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.

Kom niet met scherpe voorwerpen aan de platen, om de bovenlaag hiervan niet te beschadigen.

TIPS VOOR HET BEREIDEN VAN GERECHTEN

- Droog ontdooide of gemarineerde etenswaren voordat U ze op de plaat legt.
- Voeg kruiden voor het bakken aan het vlees toe, maar strooi er pas zout over op het moment dat u het opdient.
- Wanneer men de stand "contactgril" gebruikt moeten de te grillen stukken vlees van dezelfde dikte zijn, zodat ze allemaal even gaar worden.
- Voor het bereiden van vis dient men de plaat (I) vooraf met olie te bestrijken
- Wij geven U nu enige voorbeelden van hoe U Uw grilapparaat kunt gebruiken. **Houd er rekening mee dat de in de tabel aangegeven bereidingstijden slechts ter indicatie dienen. Deze tijden kunnen afwijken, afhankelijk van de eigenschappen van het voedsel (begintemperatuur, watergehalte) en van de persoonlijke smaak.**

REINIGING

- **Voordat U het apparaat schoonmaakt dient U eerst de stekker uit het stopcontact te trekken en te wachten totdat het apparaat is afgekoeld.**
- Als U het apparaat na ieder gebruik schoonmaakt, voorkomt U dat er de volgende keer dat U het apparaat gebruikt rook en ongewenste luchtjes ontstaan.
- De 2 platen kunnen gedemonteerd worden door druk uit te oefenen op

- de haken (F) en kunnen worden schoongemaakt met warm water ofwel in de vaatwasmachine.
- Laat de plaat gedurende enige minuten in warm water liggen om zo eventuele aanzettingen los te weken.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of schuurmiddelen; deze zouden de speciale anti-aanbaklaag kunnen krassen of beschadigen.
- Zet de schone en perfect droge platen weer op hun plaats

VOEDSEL (HOE-VEELHEID)	STAND THERMO-STAAT	STAND GRIL	TIJD	TIPS EN OPMERKINGEN
Karbonades	5	1	6'-8'	De karbonades moeten zoveel mogelijk van dezelfde dikte zijn
Hamburger	5	1	3'-5'	De plaat niet eerder dan na 2'-3' openen, anders gaan de hamburgers stuk
Biefstuk van Roastbeef	5	1	2'-3'	Met deze bereidingstijd blijft de biefstuk rood, niet doorbakken
Varkenshaas	5	1	2'-3'	Met deze bereidingstijd blijft de biefstuk rood, niet doorbakken
Ribbetjes	5	1	15'-18'	Draai de ribbetjes na 10'
Lever	5	1	2'-3'	Was de lever goed
Spiesjes	5	1	8'-10'	Na 4'-6' draaien
Kip	4	1	20'-30'	Half geopend, nooit draaien
Worstjes	5	1	3'-5'	In de lengte doorgesneden en opengeklapt
Saucijsjes	5	1	4'-6'	Indien nodig overlangs doorgesneden
Zalmforefilet	4	2	16'-20'	De plaat inwrijven met olie en de vis halverwege keren
Zalmmoot	4	2	16'-20'	De plaat inwrijven met olie en de vis halverwege keren
Tong	4	2	18'-22'	De plaat inwrijven met olie en de vis halverwege keren
Aubergine	5	1	6'-8'	Snijd de plakken allemaal van dezelfde dikte
Courgette	5	1	6'-8'	Snijd de plakken allemaal van dezelfde dikte
1 paprika (in kwarten)	5	1	6'-8'	De plaat sluiten en helemaal aandrukken
Ui (in plakken)	5	1	6'-8'	Snijd de plakken allemaal van dezelfde dikte
Polenta (in plakken)	5	1	10'-15'	Snijd plakken met een dikte van 1,5 cm. Open de plaat pas na 10'
Gevulde broodjes	4	1	2'-4'	Gebruik zachte broodjes
Tosti	4	1	2'-3'	Gebruik een half plakje kaas per boterham
Pizza	3	2	30'-35'	Na de onderste plaat te hebben verwijderd, er het deeg voor de pizza op leggen, de plaat terugzetten en de pizza naar wens vullen.



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.
- No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psicofísicas sensoriales disminuidas o con experiencia y conocimientos insuficientes usen el aparato a no ser que estén vigilados atentamente o instruidos por un responsable en relación a su seguridad.
Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Si el cable de alimentación está estropeado, el fabricante o su servicio de asistencia técnica, deberá sustituirlo para eliminar cualquier riesgo.
- 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.
- Cuando el aparato está encendido, la temperatura de las superficies accesibles podría ser alta.
- Antes del uso lavar cuidadosamente las dos planchas antiadherentes.
- Reinstalar las planchas sólo cuando estén completamente secas.
- 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. El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario ya que, para efectuar esta operación, es necesario emplear herramientas especiales. En caso de que el cable sufra daños, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia autorizado por el constructor.
- No desconectar nunca el enchufe desde la toma de corriente tirando el cable.
- **ATENCIÓN:** no utilizar carbón o combustibles similares con este aparato.
- 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 tocar las planchas con herramientas cortantes a fin de no dañar su revestimiento.
- 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.

INSTALACION

- Controlar antes del uso que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte.
- Instalar el aparato sobre un plano horizontal, fuera del alcance de los niños, ya que, durante el uso, algunas de sus piezas alcanzan elevadas temperaturas.
- 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

Óptima para pescado y pizza (**pos.2** en pág.3). Para obtener esta posición, **levantar** la parte superior del aparato y **girarla** 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.
- 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" luego 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.

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.

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 remojando 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.

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



ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- **Antes de usar a grelha para bifés, para evitar erros e para a obtenção dos melhores resultados, leia com atenção as advertências.**
- Este aparelho é adequado para a cozedura de comidas. Portanto, não deve ser utilizado para outros fins nem modificado ou alterado de nenhuma maneira.
- Não permita o uso do aparelho a pessoas (incluindo crianças) com capacidades psicofísicas e sensoriais reduzidas ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que sejam atentamente vigiadas e ensinadas por um responsável pela sua segurança. Vigie as crianças, certificando-se de que elas não brincam com o aparelho.
- Não deixar as crianças brincarem com o aparelho.
- Prestem atenção para que o cabo de alimentação não entre em contato com as partes quentes do aparelho quando este estiver funcionando. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, de modo a evitar qualquer risco.
- Quando o aparelho está ligado, a temperatura das superfícies acessíveis poderá ser muito alta.
- Antes do uso, lavar com cuidado as 2 chapas antiaderentes.
- Montar de novo as chapas só quando elas estiverem completamente secas.
- Não deixar o aparelho ao alcance de crianças nem deixá-lo funcionando sem vigilância
- Desligar da tomada de corrente elétrica:
 - antes de guardar o aparelho ou de retirar as chapas de cozedura
 - antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção
 - logo depois do uso.
- Utilizar só extensões conforme as normas de segurança em vigor.
- Não utilize o aparelho em exteriores. O cabo de alimentação deste aparelho não deve ser substituído pelo utente, porque a sua substituição requer o uso de ferramentas especiais. No caso de deterioração do cabo, contactar exclusivamente um centro de assistência autorizado pelo fabricante.
- Não desligar nunca a ficha da tomada de corrente elétrica puxando pelo cabo.
- Não utilizar nunca o aparelho sem chapas de cozedura.
- **ADVERTÊNCIA:** não utilizar carvão ou combustíveis semelhantes com este aparelho.
- Não mergulhar nunca o aparelho em água.
- Guardar o aparelho só quando tiver esfriado completamente.
- Não tocar as chapas com utensílios que tenham corte para não estragar o revestimento das chapas. Estes aparelhos estão em conformidade com a norma EN 55014 sobre a supressão de interferência rádio.
- O aparelho não deve ser posto a funcionar através de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as disposições do Regulamento Europeu 1935/2004.

INSTALAÇÃO

- Antes do uso, controlar que o aparelho não tenha sofrido danos durante o transporte.
- Instalar o aparelho sobre um plano horizontal, fora do alcance das crianças devido a que algumas partes do aparelho durante o uso alcança altas temperaturas.
- Antes de introduzir a ficha na tomada de corrente elétrica, verificar que:
 - a voltagem da vossa rede corresponda ao valor V indicado na plaqueta das características, aplicada embaixo do aparelho;
 - a tomada de corrente elétrica tenha uma capacidade de, ao menos, 10A;
 - a tomada seja do tipo adequado à ficha, senão fazer substituí-la;
 - **a tomada de corrente elétrica esteja ligada à uma ligação à terra eficiente.** O fabricante declina qualquer responsabilidade no caso em que esta norma não seja respeitada.
- Para eliminar o cheiro de novo do aparelho quando for utilizado pela primeira vez, é necessário fazê-lo funcionar aberto na posição de churrasco (veja a pág. 3, pos. 3), sem alimentos por uns 5 minutos. Durante esta operação arejar o lugar.

POSIÇÕES DE APLICAÇÃO DO APARELHO

O vosso aparelho está predisposto para a utilização numa das 3 posições seguintes:

EM CONTATO

Ideal para carnes em geral, verduras, polenta, sanduíches (**pos. 1** na pág. 3)

PARA GRATINAR

Ideal para peixes e pizza (**pos. 2** na pág. 3). Para alcançar esta posição, levantar a parte superior do aparelho para o lado de acima e rodar para o lado de si mesmos.

GREHLA - CHURRASCO

Esta posição pode ser utilizada para todas as cozeduras, excluindo só para pizza (**pos. 3** na pág. 3). Para obter esta posição abrir completamente a grelha para bifés.

UTILIZAÇÃO

- Introduzir a tomada e regular o termostato (E) na posição desejada; a luz piloto (G) se acende. Pré-aquecer o aparelho com as chapas fechadas.
- Quando o aparelho tiver alcançado a temperatura desejada, a luz piloto se desliga.
- Apoiar sobre as chapas a comida para grelhar.
- Colocar o aparelho numa das três posições disponíveis, 1, 2, 3.
- Colocar um recipiente resistente ao calor, debaixo do bico de drenagem das gorduras.
- Para desligar o aparelho, gire o botão do termostato no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até ao final do seu curso, entre a posição "slow" e "0"; depois disso, pressione-o e gire-o ao mesmo tempo, sempre no sentido anti-horário, até que alcance a posição 0.
- Quando a cozedura tiver terminado, desligar da tomada e deixar o aparelho esfriar.

Não tocar as chapas com utensílios que tenha corte, para não estragar o revestimento das mesmas.

CONSELHOS PARA COZINHAR

- Enxugar os alimentos descongelados ou marinados antes de apoiálos sobre as chapas.
- Aromatizar a carne antes da cozedura, salgá-la no momento de servir.
- Quando utiliza-se a posição "em contato" é oportuno que os pedaços que devem ser grelhados sejam do mesmo espessor para obter uma cozedura mais uniforme.
- Quando cozinharem peixe, é indispensável untar a chapa de apoio (I).
- Em seguida damos alguns conselhos para a utilização da vossa grelha para bifés.

Tenham presente que os tempos indicados na tabela são indicativos. Esses podem variar em base das características dos alimentos (temperatura inicial, conteúdo aquoso) e aos gostos pessoais.

LIMPEZA

- **Antes de qualquer operação de limpeza, desligar a ficha da tomada de corrente elétrica e deixar o aparelho esfriar.**
- A limpeza depois de cada cozedura evita a emissão de fumaça e de cheiros indesejáveis nas cozeduras seguintes.
- As 2 chapas podem ser desmontadas agindo nos ganchos (F) apropriados e podem ser lavadas seja em água quente

te que em máquina de lavar pratos.

- Deixar as chapas de molho em água quente por alguns minutos para amolecer os eventuais restos sólidos que sobram durante a cozedura.
- Não utilizar utensílios ou detergentes abrasivos que possam estragar ou arranhar o especial revestimento antiaderente.
- Montar novamente as chapas quando estiverem limpas e completamente secas.

COMIDAS (Qde.)	POS. TER-MOSTATO	POS. GRELHAS	TEMPO	NOTAS E CONSELHOS
Carne de porco	5	1	6'-8'	As carnes devem ter possivelmente a mesma espessura
Hamburguer	5	1	3'-5'	Não abrir a chapa antes de 2'- 3' senão a comida se quebra
Bife de rosbife	5	1	2'-3'	Prazos de cozedura ao sangue
Bife de porco	5	1	2'-3'	Prazos de cozedura ao sangue
Costelinhas	5	1	15'-18'	Rodar as costelinhas depois de 10'
Fígado	5	1	2'-3'	Lavar bem o fígado
Espetinhos	5	1	8'-10'	Girar depois de 4' - 5'
Frango	4	1	20'-30'	Aberto a metade, nunca girado
Salsicha	5	1	3'-5'	Cortá-la a metade
Linguiça	5	1	4'-6'	Cortá-la a metade
Linguiça comprida	5	1	7'-9'	Se for necessário cortá-la a metade
Filé de truta salmonada	4	2	16'-20'	Olear a chapa e girar na metade da cozedura
Posta de salmão	4	2	16'-20'	Olear a chapa e girar na metade da cozedura
Solha	4	2	18'-22'	Olear a chapa e girar na metade da cozedura
Canestrelli (biscoitos de moluscos)	4	2	12'-15'	Não precisa olear nem girar
Beringelas	5	1	6'-8'	Cortá-las uniformemente
Abobrinha	5	1	6'-8'	Cortá-las uniformemente
1 pimentão (partido em quatro)	5	1	6'-8'	Fechar a chapa e apertar a fundo
Cebolas (em fatias)	5	1	6'-8'	Cortá-las uniformemente
Polenta (em fatias)	5	1	10'-15'	Cortá-lo num espessor de 1,5 cm. Não abrir a chapa antes de 10'.
Pãozinhos recheados	4	1	2'-4'	Utilizar pãozinhos macios
Misto quente	4	1	2'-3'	Colocar só metade da fatia de queijo por parte
Pizza	3	2	30'-35'	Depois de ter removido a chapa inferior, apoiar a massa para pizza, depois recolocar a chapa e então rechear a gosto



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Για να αποφύγετε σφάλματα και για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, διαβάστε προσεκτικά τις προειδοποιήσεις πριν χρησιμοποιήσετε την ψηστιέρα.
- Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για το ψήσιμο φαγητών. Επομένως δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλο σκοπό ούτε να γίνεται καμία επέμβαση.
- Προσοχή ώστε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην έρχεται σε επαφή με τις θερμές επιφάνειες της συσκευής όταν αυτή λειτουργεί.
- Κάθε τη χρήση, πλύνετε καλά τις 2 αντικολητικές πλάκες. Για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο σε περίπτωση ζημιάς στο φιν ή στο ηλεκτρικό καλώδιο, απευθυνθείτε για την αντικατάστασή τους στο Σέρβις.
- Τοποθετήστε τις πλάκες μόνο αφού στεγνώσουν εντελώς
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε άτομα (ακόμα και παιδιά) με μειωμένες ψυχοφυσικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία, εκτός εάν επιβλέπονται με προσοχή και εκπαιδεύονται από έναν υπεύθυνο για τη σωματική ακεραιότητά τους. Παρακολουθείτε τα παιδιά και βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα του ρεύματος:
 - πριν φυλάξετε τη συσκευή ή αφαιρέσετε τις πλάκες ψησίματος
 - πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση
 - αμέσως μετά τη χρήση
- Χρησιμοποιείτε μόνο προεκτάσεις που πληρούν τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους. Το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής δεν πρέπει να αντικαθίσταται από το χρήστη γιατί η αντικατάστασή του απαιτεί τη χρήση ειδικών εργαλείων. Σε περίπτωση φθοράς του καλωδίου, απευθυνθείτε μόνο στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή.
- Μην αποσυνδέετε ποτέ το φιν από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τις πλάκες ψησίματος.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Φυλάξτε τη συσκευή μόνον αφού κρυώσει εντελώς.
- Μην αγγίζετε τις πλάκες με κοφτερά εργαλεία, για να μην καταστρέψετε την επένδυση.
- Προσοχή: όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, η θερμοκρασία των εξωτερικών επιφανειών μπορεί να είναι πολύ υψηλή
- Αυτές οι συσκευές συμμορφούνται με το πρότυπο EN 55014 για την καταστολή των ραδιοπαρεμβολών
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε άτομα (ακόμα και παιδιά) με μειωμένες ψυχοφυσικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία, εκτός εάν επιβλέπονται με προσοχή και εκπαιδεύονται από έναν υπεύθυνο για τη σωματική ακεραιότητά τους. Παρακολουθείτε τα παιδιά και βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται για να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφούνται με τις διατάξεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 1935/2004.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Πριν τη χρήση, ελέγξτε αν η συσκευή έχει υποστεί ζημιάς κατά τη μεταφορά.
- Εγκαταστήστε τη συσκευή σε οριζόντια επιφάνεια και μακριά από τα παιδιά, καθώς σε ορισμένα σημεία της συσκευής αναπύσσονται υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία.
- Πριν συνδέσετε το φιν στην πρίζα του ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:
 - η τάση του δικτύου σας αντιστοιχεί στην τιμή σε V που αναγράφεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών, κάτω από τη συσκευή
 - η πρίζα του ρεύματος πρέπει να

έχει ελάχιστη παροχή 10A

- η πρίζα είναι κατάλληλη για τον τύπο του φιν, διαφορετικά αντικαταστήστε την πρίζα
- η πρίζα είναι συνδεδεμένη με αποτελεσματική γείωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση που δεν τηρηθεί αυτός ο κανόνας.
- Για να εξαλείψετε την οσμή καινούργιου κατά την πρώτη χρήση της συσκευής, αφήστε την να λειτουργήσει ανοιχτή στη θέση barbecue (βλέπε σελ. 3, θέση 3) , χωρίς τρόφιμα για τουλάχιστον 5 λεπτά. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αερίστε το δωμάτιο.

ΘΕΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η συσκευή σας μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μία από τις 3 παρακάτω θέσεις:

ΕΞ

ΕΠΑΦΗΣ

Ιδανική για κρέατα, λαχανικά, τοστ, σάντουιτς (θέση 1 στη σελ. 3).

ΓΙΑ ΡΟΔΟΨΗΣΙΜΟ

Ιδανική για ψάρια και πίτσες (θέση 2 στη σελ. 3). Για να ρυθμίσετε αυτή τη θέση, με το ένα χέρι σηκώστε το πάνω μέρος της συσκευής και γυρίστε προς το μέρος σας και με το άλλο χέρι κρατήστε σταθερή τη συσκευή πιάνοντάς την από τη λαβή του δίσκου για λίπη.

GRILL - BARBECUE

Η θέση αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ψησίματα, εκτός από την πίτσα (θέση 3 στη σελ. 3). Για να ρυθμίσετε αυτή τη θέση, ανοίξτε εντελώς την ψησιέρα.

ΧΡΗΣΗ

- Συνδέστε το φιν και ρυθμίστε το θερμοστάτη (C) στην επιθυμητή θέση (MIN/MED/MAX), η ενδεικτική λυχνία (B) ανάβει. Αφήστε τη συσκευή να ζεσταθεί με τις πλάκες κλειστές.
- Όταν η συσκευή ζεσταθεί στην επιθυμητή θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία σβήνει.
- Τοποθετήστε πάνω στις πλάκες το φαγητό για ψήσιμο.
- Βάλτε τη συσκευή σε μία από τις τρεις διαθέσιμες θέσεις, 1, 2, 3.
- Για να σβήσετε τη συσκευή, γυρίστε το θερμοστάτη αντιστερόστροφα μέχρι τέρμα.
- Στο τέλος τους ψησίματος, αποσυνδέστε το φιν και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Μην αγγίζετε τις πλάκες με κοφτερά εργαλεία, για να μην καταστρέψετε την επένδυση.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- Σκουπίστε τα τρόφιμα που έχετε ξεπαγώσει ή τσιγαρίσει και τοποθετήστε τα πάνω στις πλάκες
- Προσθέστε τα μπαχαρικά πριν από το ψήσιμο και αλατίστε πριν το σερβίρισμα
- Όταν χρησιμοποιείτε τη θέση "εξ επαφής" ενδείκνυται τα κομμάτια για ψήσιμο να έχουν το ίδιο πάχος, ώστε το ψήσιμο να είναι πιο ομοιόμορφο.
- Όταν ψήνετε ψάρι, είναι απαραίτητο να λαδώσετε την πλάκα στηριξης (I).
- Στη συνέχεια παραθέτουμε μερικά παραδείγματα χρήσης της ψησιέρας σας. Λάβετε υπόψη ότι οι χρόνοι που αναγράφονται στον πίνακα είναι ενδεικτικοί. Αυτοί μπορεί να αλλάξουν ανάλογα με τα χαρακτηριστικά των τροφίμων (αρχική θερμοκρασία, περιεκτικότητα σε νερό) και τα προσωπικά γούστα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Πριν από οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα του ρεύματος και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Ο καθαρισμός μετά από κάθε ψήσιμο επιτρέπει την αποφυγή της απελευθέρωσης ανεπιθύμητου καπνού και οσμών στα επόμενα ψησίματα.
- Οι 2 πλάκες μπορούν να αφαιρεθούν επεμβαίνοντας στους ειδικούς γάντζους (G) και μπορούν να πλυθούν τόσο σε ζεστό νερό όσο και στο πλυντήριο πιάτων.
- Αφήστε τις πλάκες να μουλιάσουν σε ζεστό νερό για μερικά λεπτά

ώστε να μαλακώσουν τα στερεά υπολείμματα που απέμειναν από το ψήσιμο.

- Μη χρησιμοποιείτε εργαλεία ή σκόνες καθαρισμού που μπορεί να καταστρέψουν ή να χαράξουν την ειδική αντικολλητική επένδυση.
- Τοποθετήστε τις καθαρές και εντελώς στεγνές πλάκες προσέχοντας να τις ασφαλίσετε καλά.
- Για να αδειάσετε ή καθαρίσετε το δίσκο για λίπη, βγάλτε τον τραβώντας από τη λαβή. Για να τον ξαναβάλετε, σπρώξτε τον μέχρι τέρμα.

ΦΑΓΗΤΑ (Ποσ/τα)	ΘΕΣΗ ΘΕΡΜΟΣ Τ.	ΘΕΣΗ ΣΧΑΡΑΣ	ΧΡΟΝΟΣ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Μπριζόλες	5	1	6'-8'	Οι μπριζόλες πρέπει να έχουν το ίδιο πάχος
Μπιφτέκια	5	1	3'-5'	Μην ανοίγετε την πλάκα πριν από 2'-3' διαφορετικά το φαγητό θα διαλυθεί
Ροστ-μπιφ	5	1	2'-3'	Χρόνοι μέτριου ψησίματος
Χοιρινή μπριζόλα	5	1	2'-3'	Χρόνοι μέτριου ψησίματος
Παϊδάκια	5	1	15'-18'	Γυρίστε τα παϊδάκια μετά από 10'
Συκώτι	5	1	2'-3'	Πλύνετε καλά το συκώτι
Σουβλάκια	5	1	8'-10'	Γυρίστε μετά από 4'-5'
Κοτόπουλο	4	1	20'-30'	Ανοιγμένο στα δύο, ποτέ γυρισμένο
Λουκάνικα	5	1	3'-5'	Κόψτε στα δύο
Χωριάτικα λουκάνικα	5	1	4'-6'	Κόψτε στα δύο
Μεγάλο λουκάνικο	5	1	7'-9'	Αν χρειαστεί κόψτε στα δύο
Φιλέτο πέστροφας	4	2	16'-20'	Λαδώστε την πλάκα και γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Φέτα σολομός	4	2	16'-20'	Λαδώστε την πλάκα και γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Γλώσσα	4	2	18'-22'	Λαδώστε την πλάκα και γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Τάρτες	4	2	12'-15'	Δε χρειάζεται λάδωμα ούτε γύρισμα
Μελιτζάνες	5	1	6'-8'	Κόψτε ομοιόμορφα
Κολοκυθάκια	5	1	6'-8'	Κόψτε ομοιόμορφα
1 πιπεριά (στα τέσσερα)	5	1	6'-8'	Κλείστε την πλάκα και πιέστε καλά
Κρεμμύδια (σε φέτες)	5	1	6'-8'	Κόψτε ομοιόμορφα
Πίτα (σε φέτες)	5	1	10'-15'	Κόψτε σε πάχος 1,5 cm. Μην ανοίγετε την πλάκα πριν από 10'.
Σάντουιτς	4	1	2'-4'	Χρησιμοποιήστε μαλακά ψωμάκια
Τοστ	4	1	2'-3'	Βάλτε μόνο μισή φέτα τυρί στην κάθε πλευρά
Πίτσα	3	2	30'-35'	Αφού αφαιρέσετε την κάτω πλάκα, ακουμπήστε τη ζύμη της πίτσας, στη συνέχεια τοποθετήστε την πλάκα και γαρνίρετε κατά βούληση