


## 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.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Il n'est pas conçu pour travailler dans des : pièces servant de cuisine au personnel de magasins, ureaux et autres zones de travail, agritourismes, hôtels, motels et autres structures d'accueil, chambres à louer.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que des personnes ayants des capacités réduites au niveau physique, sensoriel ou mental, ou un manque d'expérience et de connaissances si ils ont été supervisés ou instruits à propos de l'utilisation de l'appareil de manière sûre et s'ils ont compris les risques encourus. Les enfants de devront pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou la maintenance ne devra pas être effectuée par des enfants, sauf si ces derniers sont âgés de plus de 8 ans et s'ils sont supervisés. Maintenir l'appareil et son fil hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- 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.
- Veillez à ce que le câble électrique n'entre pas en contact avec les parties brûlantes lors du fonctionnement.

- N'introduisez rien dans les bouches de ventilation. Ne les obturez pas.
- 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.
- 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.
- Ne jamais extraire la prise électrique en tirant sur le câble.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans plaques de cuisson.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Quand l'appareil est en fonction, la température de la surface externe peut être très élevée. Utiliser toujours les poignées ou des gants si nécessaire. 
- Ne ranger l'appareil qu'après refroidissement complet.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE sur la compatibilité électromagnétique.
- 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.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- 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

## INSTALLATION

- Avant d'installer l'appareil assurez-vous que celui-ci n'ait pas subi de dommages en cours de transport.
- Utiliser toujours l'appareil sur une surface plane sèche et résistante à la chaleur, à une hauteur de 85 cm au moins, hors de la portée des enfants.
- Avant d'insérer la fiche dans la prise de courant vérifier que:
  - La tension de votre réseau et celle indiquée en V sur la plaque 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.

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

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

**GRILL-BARBECUE:** 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.

## Mise au rebut de l'appareil



Conformément à la directive européenne 2002/96/CE, ne jetez pas l'appareil avec les déchets domestiques, mais portez-le à un centre de collecte sélective agréé.

## TABLE DE CUISSON

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