

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

ΤΟΣΤΙΕΡΑ

KONTAKGRILL

KONTAKTGRILL

MOINITOIMPARILA

KONTAKTRENDSZERŰ GRILLSŰTŐ

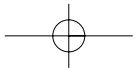
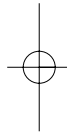
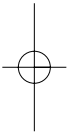
ОПЕКАЧ

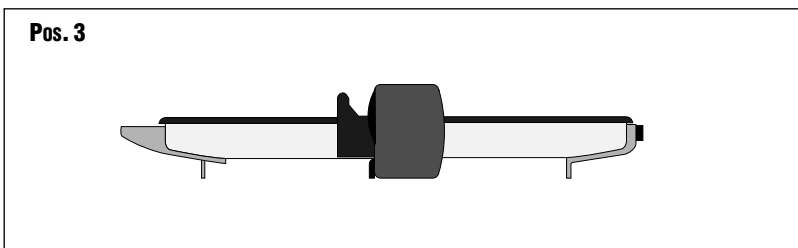
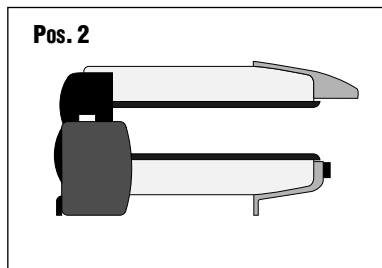
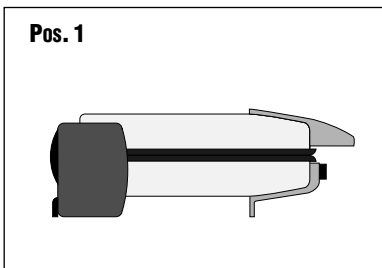
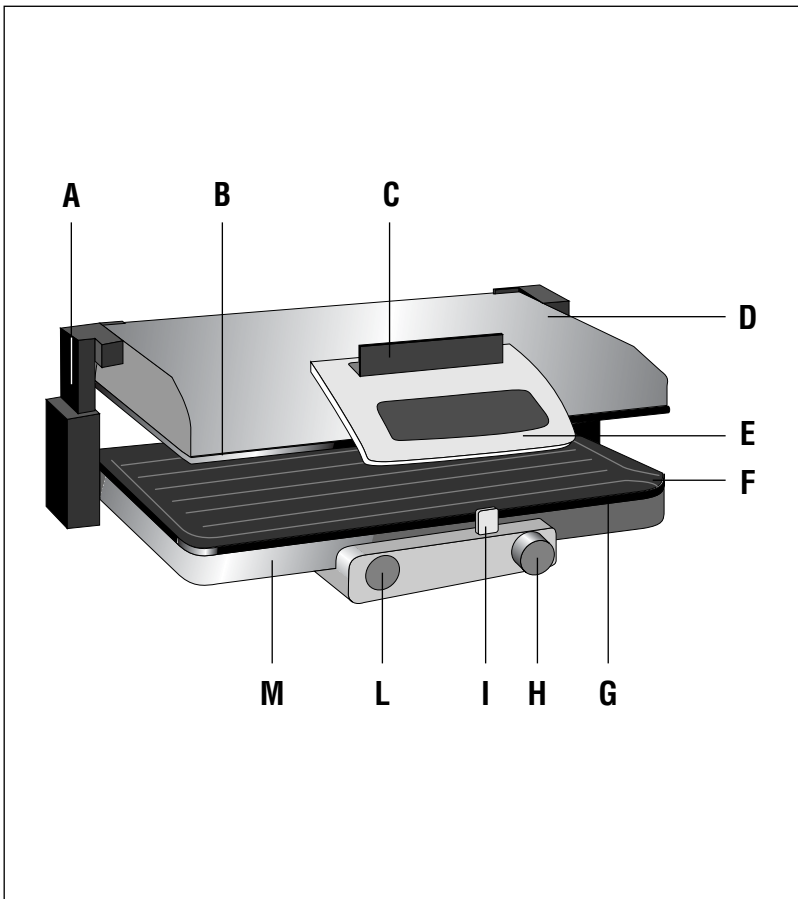
KONTAKTNÍ GRIL

ГРИЛЬ



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





DESCRIPTION OF APPLIANCE**GB**

- A** Top hinge
- B** Top non-stick grill plate, removable
- C** Foot (only for some models)
- D** Top of appliance
- E** Heat-insulated handle
- F** Drainage vent
- G** Bottom non-stick grill plate, removable
- H** Temperature control knob
- I** Grill plate release catch
- L** Pilot light
- M** Base of appliance

DESCRIPTION DE L'APPAREIL**F**

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

TEILE DES GERÄTES**D**

- A** Oberes Scharnier
- B** Obere antihafbeschichtete Wechselplatte
- C** Distanzstück (falls vorgesehen)
- D** Oberer Geräteteil
- E** Thermoisolierter Griff
- F** Fettabfluß
- G** Untere antihafbeschichtete Wechselplatte
- H** Temperaturregler
- I** Klemme für die Plattenbefestigung
- L** Kontrolllampe
- M** Unterer Geräteteil

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO**I**

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

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT**NL**

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

DESCRIPCION DEL APARATO**E**

- A** Bisagra superior
- B** Plancha superior antiaderente, removible
- C** Separador (si está previsto)
- D** Parte superior del aparato
- E** Empuñadura aislante
- F** Drenaje de la grasa
- G** Plancha inferior antiaderente, removible
- H** Termostato regulable
- I** Gancho de fijación/remoción planchas
- L** Lámpara piloto
- M** Parte inferior del aparato

DESCRIÇÃO DO APARELHO**P**

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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**GR**

- A** Άνω στροφέας
- B** Άνω αντικολητική πλάκα που αφαιρείται
- C** Στήριγμα (αν υπάρχει)
- D** Άνω μέρος της συσκευής
- E** Μονωτική λαβή
- F** Αποστράγγιση λίπους
- G** Κάτω αντικολητική πλάκα που αφαιρείται
- H** Ρυθμιζόμενος θερμοστάτης
- I** Γάντζος στερέωσης/αφαίρεση πλάκας
- L** Ενδεικτική λυχνία
- M** Κάτω τμήμα της συσκευής

BESKRIVELSE AF APPARATET**Dk**

- A** Øverste hængsel
- B** Øverste tefal-beklædt plade, aftagelig
- C** Afstandsholder (kun på visse modeller)
- D** Apparatets overdel
- E** Isolerende greb
- F** Fedtafløb
- G** Nederste tefal-beklædt plade, aftagelig
- H** Regulerbar termostat
- I** Krog til fastgørelse/aftagning af plade
- L** Kontrollampe
- M** Apparatets underdel

BESKRIVNING AV MASKINEN**S**

- A** Övre gångjärn
- B** Övre avtagbar belagd grillplatta
- C** Distanshållare (om sådan ingår)
- D** Apparatens överdel
- E** Isolerande handtag
- F** Fettuttömning
- G** Nedre avtagbar belagd grillplatta
- H** Inställningsbar termostat
- I** Hake för att fästa/lossa grillplattorna
- L** Signallampa
- M** Apparatens nederdel

BESKRIVELSE AV APPARATET**N**

- A** Øvre rist
- B** Øvre plate, klebefri, avtagbar
- C** Fot (bare for visse modeller)
- D** Apparatets øvre del
- E** Varmeavstøtende håndtak
- F** Utslippsventil fett
- G** Nedre plate, klebefri, avtagbar
- H** Regulerbar termostat
- I** Festekrok for plater
- L** Varsellampe
- M** Apparatets nedre del

LAITTEEN KUVAUS**SF**

- A** Ylempi sarana
- B** Ylempi teflon- levy, irrotettava
- C** Tukikappale (mikäli varusteena)
- D** Laitteen yläosa
- E** Lämpöeristetty kahva
- F** Rasvan poistoputki
- G** Alempi teflon- levy, irrotettava
- H** Säädettävä termostaatti
- I** Levyjen kiinnitys/irrotuskoukku
- L** Merkkivalo
- M** Laitteen alaosa

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA**H**

- A** Felső csuklós pánt
- B** Kivehető, felső sütőlap tapadásgátló bevonattal
- C** Támasztó láb (egyres típusoknál)
- D** A készülék felső része
- E** Hőálló fogantyú
- F** Zsírelvezető mélyedés
- G** Kivehető, alsó sütőlap tapadásgátló bevonattal
- H** Szabályozható termosztát
- I** Sütőlap rögzítés/kivétel zárókapocs
- L** Hőmérséklet ellenőrző lámpa
- M** A készülék alsó része

OPIS URZĄDZENIA**PL**

- A** Zawias górny
- B** Płyta górna, teflonowa, wyjmowana
- C** Przegroda (jeśli została przewidziana)
- D** Górna część urządzenia
- E** Uchwyt izolacyjny
- F** Odprowadzenie tłuszczu
- G** Płyta dolna teflonowa, wyjmowana
- H** Regulowany termostat
- I** Zaczep mocujący/zwalniający płyty
- L** Lampka kontrolna
- M** Dolna część urządzenia

POPIS PŘÍSTROJE**CZ**

- A** Horní kloubový závěs
- B** Vrchní deska grilu s nepřipékovou povrchovou úpravou, vyjímatelná
- C** Rozpěrka (jen u některých modelů)
- D** Vrchní část spotřebiče
- E** Odizolovaná rukojeť
- F** Odtok tuku
- G** Spodní deska grilu s nepřipékovou povrchovou úpravou, vyjímatelná
- H** Nastavitelný termostat
- I** Háček upevnění/vyjmutí grilovacích desek
- L** Světelná kontrolka
- M** Spodní část spotřebiče

ГІАІАВÀÈ йжÀБГЖА**RUS**

- A** Верхняя петля
- B** Верхняя противопригарная съёмная пластина
- C** Дистанционная распорка (если предусмотрена)
- D** Верхняя часть прибора
- E** Изолирующая ручка
- F** Дренаж жира
- G** Нижняя противопригарная съёмная пластина
- H** Регулируемый термостат
- I** Защелка для зацепления/съема пластин
- L** Индикаторная лампа
- M** Нижняя часть прибора



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.
- Children or infirm persons should not be allowed to use this product unsupervised
- Children should not be allowed to play with this 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.
- 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.
- Make sure that the handle closing-latch (H) is holding the wire racks in place.
- 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.

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 (**no.1**, pg.3).

B R O W N I N G

ideal for fish and pizza (**no.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 (**no.3**, pg.3). Open the grill out flat and lower the foot (C).

USING THE APPLIANCE

- Connect the appliance to the mains supply and turn the temperature control knob (H) to the desired setting; the pilot light (L) 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 counterclockwise until it stops between the "slow" and the "0" position; then push and, in the mean time, turn the knob once more counterclockwise until the "0" position is reached.
- 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 (G) 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 (I) 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 (1)	max	1	6'-8'	Chops should be of even thickness.
Beefburger (2)	max	1	3'-5'	Wait 2-3' before opening the plate, otherwise the burgers will break up.
Beef steak (1)	med	1	2'-3'	Meat cooked rare in time indicated
Pork steak (1)	max	1	2'-3'	Meat cooked rare in time indicated
Spare ribs (3)	max	1	15'-18'	Turn ribs after 10'
Liver (2)	med	1	2'-3'	Clean liver thoroughly
Kebabs (3)	max	1	8'-10'	Turn after 4-5'
Chicken (1 kg)	med	1	75'-80'	Cut open in half, do not turn
Sausage (3)	max	1	3'-5'	Cut in half
Fresh sausage (2)	max	1	4'-6'	Cut in half
Salmon trout fillet (1)	med	2	16'-20'	Oil the plate and turn halfway through cooking
Salmon steak (1)	med	2	16'-20'	Oil the plate and turn halfway through cooking
Sole (1)	med	2	18'-22'	Oil the plate and turn halfway through cooking
Aubergines (6 slices)	med	1	6'-8'	Slice evenly
Courgettes (7 slices)	med	1	6'-8'	Slice evenly
1 pepper/capsicum (quarters)	med	1	6'-8'	Close the grill plates and press down
Onions (sliced)	med	1	6'-8'	Slice evenly
Polenta (slices)	med	1	20'-25'	Cut into 1.5 cm. thick slices. Leave to cook with plates closed for 15'
Filled bread rolls	med	1	3'-9'	Use soft rolls
Toasted sandwich	med	1	2'-3'	Place only half a cheese slice in each sandwich as it tends to spill as it melts.
Pizza	med	2	40'-45'	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.

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED
IMPORTANT

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


Green and yellow: Earth
Blue: Neutral
Brown: Live



If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be refitted 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:

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  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.
- Il est préférable de ne pas laisser les enfants, ni les personnes incapables, utiliser cet appareil sans surveillance.
- S'assurer que la crochets H maintienne les plaques de cuisson.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- 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.

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.

GRILL-BARBECUE

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

UTILISATION

- Insérer la prise et régler le thermostat (H) sur la position voulue. La lampe témoin (L) 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 (G).
- 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 (I) 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. GRILLES	TEMPS	REMARQUES ET CONSEILS
Côtes (1)	max	1	6'-8'	Si possible de même épaisseur
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	Ne pas ouvrir les plaques avant 2-3 minutes pour ne pas défaire la viande
Steak de boeuf (1)	med	1	2'-3'	Temps pour une cuisson saignante
Tranche de porc (1)	max	1	2'-3'	Temps pour une cuisson saignante
Côtelettes (3)	max	1	15'-18'	Retourner après 10 minutes
Foie (2 tranches)	med	1	2'-3'	Laver soigneusement le foie
Brochettes (3)	max	1	8'-10'	Retourner après 4-5 minutes
Poulet (1 Kg)	med	1	75'-80'	Ouvert à moitié, sans retourner.
Saucisses de Francfort (3)	max	1	3'-5'	Couper à moitié
Saucisses (2)	max	1	4'-6'	Couper à moitié
Saucisse longue	max	1	7'-9'	Si nécessaire couper en longueur
Filet de truite saumonée (1)	med	2	16'-20'	Huiler la plaque et retourner à mi-cuisson
Tranche de saumon (1)	med	2	16'-20'	Huiler la plaque et retourner à mi-cuisson
Sole (1)	med	2	18'-22'	Huiler la plaque et retourner à mi-cuisson
Erceaux (15)	med	2	12'-15'	Ne pas huiler ni retourner
Aubergines (6 tranches)	med	1	6'-8'	Couper uniformément
Courgettes (7 tranches)	med	1	6'-8'	Couper uniformément
1 poivron (quartiers)	med	1	6'-8'	Fermer les plaques et presser à fond
Oignons (tranches)	med	1	6'-8'	Couper uniformément
Polenta (tranches)	med	1	20'-25'	Epaisseur 1,5 cm. Ne pas ouvrir avant 15 mn.
Croque-Monsieur	med	1	3'-9'	Utiliser du pain de mie
Toasts	med	1	2'-3'	Ne mettre qu'une demi-tranche de fromage par côté
Pizza	med	2	40'-45'	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.
- Dieses Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder unfähigen Personen benutzt werden.
- Gerät nicht in Reichweite spielender Kinder lassen.
- Darauf achten, daß das Netzkabel bei eingeschaltetem Gerät nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommt.
- 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.
- Darauf achten, daß der Haken H bei Grillplatten in Position hält.
- 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.

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 und das Distanzstück (C) herunterklappen.

GEBRAUCH

- Den Netzstecker anschließen und den Temperaturregler (H) auf die gewünschte Position einstellen. Es schaltet sich die Kontrolleuchte (L) 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 stopt 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.

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 (G) 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.

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 Garvorgängen.
- Die zwei Grillplatten können durch Betätigung der Klemmvorrichtungen (I) abmontiert und in warmem Wasser oder im Geschirrspülautomaten gesäubert werden.
- Die Grillplatten einige Minuten in warmem Wasser lassen, damit eventuelle festgebackene 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 (1)	max	1	6'-8'	Die Koteletts sollten möglichst die gleiche Dicke haben
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	Die Grillplatte nicht vor 2'-3' öffnen, da die Hamburger ansonsten aufreißen könnten.
Rumpsteak (1)	med	1	2'-3'	Garzeit für blutig gebratene Steaks.
Schweinesteak (1)	max	1	2'-3'	Garzeit für blutig gebratene Steaks.
Rippchen (3)	max	1	15'-18'	Die Rippchen nach 10' wenden.
Leber (2)	med	1	2'-3'	Leber gründlich abspülen.
Fleischspieße (3)	max	1	8'-10'	Nach 4'-5' wenden.
Hähnchen (1 kg)	med	1	75'-80'	In der Mitte geöffnet, ohne zu wenden.
Wiener Würstchen (3)	max	1	3'-5'	In Hälften geschnitten.
Bratwurst (2)	max	1	4'-6'	In Hälften geschnitten.
Lachsforellenfilet (1)	med	2	16'-20'	Die Grillplatte mit Öl einfetten und nach Ablauf der Hälfte der Garzeit wenden.
Lachsstück (1)	med	2	16'-20'	Die Grillplatte mit Öl einfetten und nach Ablauf der Hälfte der Garzeit wenden.
Seezunge (1)	med	2	18'-22'	Die Grillplatte mit Öl einfetten und nach Ablauf der Hälfte der Garzeit wenden.
Auberginen (6 Scheiben)	med	1	6'-8'	In gleichmäßige Stücke schneiden.
Zucchini (7 Scheiben)	med	1	6'-8'	In gleichmäßige Stücke schneiden.
1 Paprikaschote (geviertelt)	med	1	6'-8'	Die Grillplatte schließen und herunterdrücken.
Zwiebeln (in Scheiben)	med	1	6'-8'	In gleichmäßige Stücke schneiden.
Sandwiches	med	1	3'-9'	Weiches Brot verwenden
Toasts	med	1	2'-3'	Nur eine halbe Käsescheibe pro Seite auflegen.
Pizza	med	2	40'-45'	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.
- Senza opportuna sorveglianza, l'uso di questo apparecchio non dovrebbe essere consentito a bambini o persone incapaci
- Non lasciare che i bambini 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.
- 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.
- Assicurarsi che il gancio H mantenga la piastra in posizione.
- 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.

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 caratteristica, 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 ed abbassare il distanziale (C).

UTILIZZO

- Inserire la spina e nei modelli che lo prevedono regolare il termostato (H) sulla posizione desiderata; la lampada spia (L) 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, tra la pos. "slow" e "0"; quindi premerlo e contemporaneamente ruotarlo, sempre in senso antiorario, fino a raggiungere la pos. "0".
- A cottura ultimata, staccare la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio.

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

CONSIGLI PER LA COTTURA

- Asciugare gli alimenti scongelati o marinati prima di adagarli 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 (G).
 - 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.**

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 (I) e possono essere lavate sia in acqua

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
Bracirole (1)	max	1	6'-8'	Le bracirole devono essere di spessore possibilmente uguale
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	Non aprire la piastra prima di 2'-3' altrimenti il cibo si rompe
Bistecca di Roast-beef (1)	med	1	2'-3'	Tempi per cottura al sangue
Bistecca di maiale (1)	max	1	2'-3'	Tempi per cottura al sangue
Costicine (3)	max	1	15'-18'	Girare le costicine dopo 10'
Fegato (2)	med	1	2'-3'	Lavare bene il fegato
Spiedini (3)	max	1	8'-10'	Girare dopo 4'-5'
Pollo (1kg)	med	1	75'-80'	Aperto a metà, mai girato
Würstel (3)	max	1	3'-5'	Tagliarli a metà
Salsiccia (2)	max	1	4'-6'	Tagliarla a metà
Salsiccia lunga	max	1	7'-9'	Se necessario tagliarla a metà
Filetto trota salmonata (1)	med	2	16'-20'	Oliare la piastra e girare a metà cottura
Trancio di salmone (1)	med	2	16'-20'	Oliare la piastra e girare a metà cottura
Sogliola (1)	med	2	18'-22'	Oliare la piastra e girare a metà cottura
Canestrelli (15)	med	2	12'-15'	Non occorre oliare né girare
Melanzane (6 fette)	med	1	6'-8'	Tagliarle uniformemente
Zucchine (7 fette)	med	1	6'-8'	Tagliarle uniformemente
1 peperone (quarti)	med	1	6'-8'	Chiudere la piastra e premere a fondo
Cipolle (a fette)	med	1	6'-8'	Tagliarle uniformemente
Polenta (a fette)	med	1	20'-25'	Tagliarla ad uno spessore di 1,5 cm. Non aprire la piastra prima di 15'.
Panini farciti	med	1	3'-9'	Utilizzare panini morbidi
Toast	med	1	2'-3'	Mettere solo metà fetta di sottileta per parte
Pizza	med	2	40'-45'	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.
- Zonder het nodige toezicht zou het gebruik van dit apparaat door kinderen of onkundigen niet moeten worden toegestaan
- 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.
- De twee platen pas weer in het apparaat zetten wanneer ze volledig droog zijn.
- 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 radiostoringen.

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 tenmiste 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 en de afstandhouder laten zakken.

GEBRUIK

- Steek de stekker in het stopcontact en zet de thermostaat (H) op de gewenste stand; het lampje (L) 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 ontdooid 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 (G) 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 (1) 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 (1)	max	1	6'-8'	De karbonades moeten zoveel mogelijk van dezelfde dikte zijn
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	De plaat niet eerder dan na 2'-3' openen, anders gaan de hamburgers stuk
Biefstuk van Roastbeef (1)	med	1	2'-3'	Met deze bereidingstijd blijft de biefstuk rood, niet doorbakken
Varkenshaas (1)	max	1	2'-3'	Met deze bereidingstijd blijft de biefstuk rood, niet doorbakken
Ribbetjes (3)	max	1	15'-18'	Draai de ribbetjes na 10'
Lever (2)	med	1	2'-3'	Was de lever goed
Spiesjes (3)	max	1	8'-10'	Na 4'-6' draaien
Kip (1 kg)	med	1	75'-80'	Half geopend, nooit draaien
Worstjes (3)	max	1	3'-5'	In de lengte doorgesneden en opengeklapt
Saucijsjes (2)	max	1	4'-6'	Indien nodig overlangs doorgesneden
Zalmforelfilet (1)	max	2	16'-20'	De plaat inwrijven met olie en de vis halverwege keren
Zalmmoot (1)	med	2	16'-20'	De plaat inwrijven met olie en de vis halverwege keren
Tong (1)	med	2	18'-22'	De plaat inwrijven met olie en de vis halverwege keren
Aubergine (6 plakken)	med	1	6'-8'	Snijd de plakken allemaal van dezelfde dikte
Courgette (7 plakken)	med	1	6'-8'	Snijd de plakken allemaal van dezelfde dikte
1 paprika (in kwarten)	med	1	6'-8'	De plaat sluiten en helemaal aandrukken
Ui (in plakken)	med	1	6'-8'	Snijd de plakken allemaal van dezelfde dikte
Polenta (in plakken)	med	1	20'-25'	Snijd plakken met een dikte van 1,5 cm. Open de plaat pas na 15'
Gevulde broodjes	med	1	3'-9'	Gebruik zachte broodjes
Tosti	med	1	2'-3'	Gebruik een half plakje kaas per boterham
Pizza	med	2	40'-45'	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.
- Está prohibido el uso de este aparato por parte de niños y de personas incapaces sin la oportuna vigilancia.
- 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.

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

Optima 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 y bajar el separador (H).

USO

- Conectar el enchufe y regular el termostato (H) según la posición deseada; se encenderá la lámpara piloto (L). 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 (G).
 - 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 (I) 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 (1)	max	1	6'-8'	Las chuletas deben ser en lo posible de igual espesor
Hamburguesas (2)	max	1	3'-5'	No abrir la plancha antes de 2'-3' porque de lo contrario el alimento se deshace
Bistec de Roast-beef (1)	med	1	2'-3'	Tiempos para cocción al jugo
Bistec de cerdo (1)	max	1	2'-3'	Tiempos para cocción al jugo
Costillas (3)	max	1	15'-18'	Girar las costillas después de 10'
Hígado (2)	med	1	2'-3'	Lavar adecuadamente el hígado
Broquetas (3)	max	1	8'-10'	Girar después de 4'-5'
Pollo (1 kg)	med	1	75'-80'	Abierto por la mitad. No girar nunca.
Salchicha (würstel) (3)	max	1	3'-5'	Cortar por la mitad
Salchicha (2)	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 (1)	med	2	16'-20'	Aceitar la plancha y girar a mitad de cocción
Trozo de salmón (1)	med	2	16'-20'	Aceitar la plancha y girar a mitad de cocción
Lenguado (1)	med	2	18'-22'	Aceitar la plancha y girar a mitad de cocción
Berenjenas (6 tajadas)	med	1	6'-8'	Cortarlas en modo uniforme
Calabacines (7 tajadas)	med	1	6'-8'	Cortarlas en modo uniforme
1 Pimiento (cuartos)	med	1	6'-8'	Cerrar la plancha y oprimir a fondo
Cebollas (en tajadas)	med	1	6'-8'	Cortarlos en modo uniforme
Polenta (en tajadas)	med	1	20'-25'	Cortarla con un espesor de 1,5 cm. No abrir la plancha antes de 15'
Emparedados con relleno	med	1	3'-9'	Utilizar pan blando
Emparedados tostados	med	1	2'-3'	Poner sólo media tajadita de (pan inglés) queso por parte
Pizza	med	2	40'-45'	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.
- Sem adequada supervisão, o uso deste aparelho não deveria ser permitido a crianças ou pessoas inábeis
- 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.
- 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, contatar 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.

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.

GRELHA - 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 bifes e abaixar o distanciador (H).

UTILIZAÇÃO

- Introduzir a tomada e regular o termostato (H) na posição desejada; a luz piloto (L) 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 apoiá-los 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 (G).
- Em seguida damos alguns conselhos para a utilização da vossa grelha para bifes.

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 (I) apropriados e podem ser lavadas seja em água quente

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 (1)	max	1	6'-8'	As carnes devem ter possivelmente a mesma espessura
Hamburguer (2)	max	1	3'-5'	Não abrir a chapa antes de 2'- 3' senão a comida se quebra
Bife de rosbife (1)	med	1	2'-3'	Prazos de cozedura ao sangue
Bife de porco (1)	max	1	2'-3'	Prazos de cozedura ao sangue
Costelinhas (3)	max	1	15'-18'	Rodar as costelinhas depois de 10'
Fígado (2)	med	1	2'-3'	Lavar bem o fígado
Espetinhos (3)	max	1	8'-10'	Girar depois de 4' - 5'
Frango (1 Kg)	med	1	75'-80'	Aberto a metade, nunca girado
Salsicha (3)	max	1	3'-5'	Cortá-la a metade
Linguiça (2)	max	1	4'-6'	Cortá-la a metade
Linguiça comprida	max	1	7'-9'	Se for necessário cortá-la a metade
Filé de truta salmonada	med	2	16'-20'	Olear a chapa e girar na metade da cozedura
Posta de salmão (1)	med	2	16'-20'	Olear a chapa e girar na metade da cozedura
Solha	med	2	18'-22'	Olear a chapa e girar na metade da cozedura
Canestrelli (biscoitos de moluscos)	med	2	12'-15'	Não precisa olear nem girar
Beringelas (6 fatias)	med	1	6'-8'	Cortá-las uniformemente
Abobrinha (7 fatias)	med	1	6'-8'	Cortá-las uniformemente
1 pimentão (partido em quatro)	med	1	6'-8'	Fechar a chapa e apertar a fundo
Cebolas (em fatias)	med	1	6'-8'	Cortá-las uniformemente
Polenta (em fatias)	med	1	20'-25'	Cortá-lo num espessor de 1,5 cm. Não abrir a chapa antes de 15'.
Pãozinhos recheados	med	1	3'-9'	Utilizar pãozinhos macios
Misto quente	med	1	2'-3'	Colocar só metade da fatia de queijo por parte
Pizza	med	2	40'-45'	Depois de ter removido a chapa inferior, apoiar a massa para pizza, depois recolocar a chapa e então rechear a gosto



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

- Πριν χρησιμοποιήσετε την τοστιέρα, για να αποφύγετε λάθη και για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα, διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες.
 - Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για το ψήσιμο τροφών. Γιαυτό δεν πρέπει να την χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς.
 - Χωρίς κατάλληλη επιτήρηση, δεν πρέπει να επιτρέπεται η χρήση αυτής της συσκευής σε παιδιά ή ανήμπορα άτομα
 - Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή
 - Προσέξτε ώστε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην έρχεται σε επαφή με τα ζεστά τμήματα της συσκευής όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.
 - Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή.
 - Πριν από τη χρήση να πλύνετε καλά τις 2 αντικολλητικές πλάκες.
 - Ξαυατοποθετείστε τις πλάκες μόνο όταν στεγνώνουν καλά.
 - Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά και δεν πρέπει να την αφήνετε αψύλακτη.
 - Αφαιρέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος:
 - πριν φυλάξετε τη συσκευή ή αφαιρέσετε τις πλάκες ψησίματος.
 - πριν από κάθε διαδικασία καθαρισμού ή συντήρησης.
 - αμέσως μετά τη χρήση.
 - Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλες προεκτάσεις σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας.
 - Το ηλεκτρικό καλώδιο αυτής της συσκευής δεν πρέπει να αντικατασταθεί από το χρήστη, επειδή η αντικατάστασή του απαιτεί τη χρήση ειδικών εργαλείων. Σε περίπτωση που το καλώδιο υποστεί ζημιά, απευθυνθείτε αποκλειστικά σε ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις.
 - Ποτέ μην αφαιρείτε το φις από την πρίζα του ρεύματος τραβώντας το καλώδιο.
 - Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς τις πλάκες ψησίματος.
- ΠΡΟΣΟΧΗ:** μη χρησιμοποιείτε κάρβουνο ή παρόμοιες καύσιμες ύλες με αυτή τη συσκευή.
- Ποτέ μην εμβαπτίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Φυλάσσετε τη συσκευή μόνο όταν κρυώσει τελείως.
 - Μην ακουμπάτε τις πλάκες με κοφτερά εργαλεία, για να μην χαλάσετε την επένδυσή τους.

Αυτές οι συσκευές είναι κατασκευασμένες σύμφωνα με τον κανονισμό EN 55014 πάνω στην καταστολή των ραδιοφωνικών παρεμβολών.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά.
- Η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνει πάνω σε ένα οριζόντιο επίπεδο, μακριά από παιδιά επειδή μερικά μέρη της συσκευής κατά τη χρήση υπερθερμαίνονται.
- Πριν συνδέσετε το φις στην πρίζα του ρεύματος, ελέγξτε αν:
 - η τάση του ηλεκτρικού δικτύου αντιστοιχεί στα Βολτ που αναγράφονται πάνω στην πινακίδα με τα χαρακτηριστικά, που βρίσκεται κάτω από τη συσκευή.
- η πρίζα του ρεύματος πρέπει να έχει παροχή ίση με 10-16Α.
- η πρίζα πρέπει να ταιριάζει με το φις, αλλιώς πρέπει να την αντικαταστήσετε.
- η πρίζα πρέπει να είναι γειωμένη. Ο κατασκευαστικός οίκος δεν φέρει καμιά ευθύνη σε περίπτωση που δεν τηρηθεί αυτός ο κανονισμός.
- Για να αφαιρέσετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής όταν την χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά, πρέπει να την βάλετε να λειτουργήσει στη θέση μπάμπεκκιου (βλέπε θέση 3, θέση 3), χωρίς τροφές τουλάχιστον για 5 λεπτά. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας να αερίσετε το δωμάτιο.

ΘΕΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

ΕΞ ΕΠΑΦΗΣ

Ιδανική για κρέας, λαχανικά, σάντουιτς (θέση 1, σελ.3).

ΞΕΡΟΨΗΣΙΜΟ

Ιδανική για ψάρια και πίτσα (θέση 2, σελ.3). Για να επιτύχετε αυτή τη θέση, σηκώστε προς τα πάνω το άνω μέρος της συσκευής.

ΜΠΑΡΜΠΕΡ,ΚΙΟΥ

Αυτή θέση μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλων των ειδών τα ψησίματα, εκτός από την πίτσα (θέση 3, σελ.3). Για να επιτύχετε αυτή τη θέση ανοίξτε τελείως την τοστιέρα και κατεβάστε το στήριγμα.

ΧΡΗΣΗ

- Βάλτε το φις και ρυθμίστε το θερμοστάτη (I) στην επιθυμητή θέση. Η ενδεικτική λυχνία (M) θα ανάψει. Η προθέρμανση πρέπει να γίνει με τις πλάκες κλειστές.
- Όταν η συσκευή φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία θα σβήσει.
- Βάλτε πάνω στις πλάκες τις τροφές που θέλετε να ψήσετε.
- Βάλτε τη συσκευή σε μια από τις 3 διαθέσιμες θέσεις, 1, 2, 3.
- Βάλτε ένα δοχείο που αντέχει στη θέρμανση, κάτω από το σωληνάκι αποστράγγισης του λίπους.
- Στο τέλος του ψησίματος, αφαιρέστε το φις και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Μην ακουμπάτε τις πλάκες με κοφτερά εργαλεία, για να μην χαλάσετε την επένδυσή τους.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

- Σκουπίστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα πριν τα βάλετε πάνω στις πλάκες.
- Αλατίστε το κρέας λίγο πριν το σερβίρετε.
- Όταν χρησιμοποιείτε την εξ επαφής θέση, τα κομμάτια που θέλετε να ψήσετε πρέπει να έχουν το ίδιο πάχος, για να πετύχετε ένα ομοιόμορφο ψήσιμο.
- Όταν ψήνετε ψάρι, πρέπει να αλείψετε την κάτω πλάκα (H) με λάδι.
- Παρακάτω σας δίνουμε μερικά παραδείγματα για τη χρήση της τοστιέρας. Να έχετε υπόψη σας ότι οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικοί.

Αυτοί μπορεί να αλλάξουν ανάλογα με τα χαρακτηριστικά των τροφών (αρχική θερμοκρασία, περιεκτικότητα σε νερό) και από τα προσωπικά γούστα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Πριν από οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού, αφαιρέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Ο καθαρισμός ύστερα από κάθε ψήσιμο αποτρέπει τη δημιουργία καπνού και άσχημης μυρωδιάς κατά τα επόμενα ψησίματα.
- Οι 2 πλάκες μπορούν να αφαιρεθούν πιέζοντας τους ειδικούς γάντζους (L) και μπορούν να

- πλυθούν με ζεστό νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.
- Αφήστε τις πλάκες να μουλιάσουν σε ζεστό νερό για μερικά λεπτά ώστε να μαλακώσουν τα τυχόν στερεά υπολείμματα του ψησίματος.
- Μην χρησιμοποιείτε εργαλεία ή σκόνες καθαρισμού που μπορεί να χαράξουν την ειδική αντικολλητική επένδυση.
- Ξαναβάλτε τις καθαρές και τελείως στεγνές πλάκες.

ΤΡΟΦΕΣ (Ποσότη- τα)	ΘΕΣΗ ΘΕΡΜΟ- ΣΤΑΤΗ	ΘΕΣΗ ΠΛΑΚΑΣ	ΧΡΟΝΟΣ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Μπριζόλες (1)	max	1	6'-8'	Οι μπριζόλες, αν είναι δυνατόν, πρέπει να έχουν το ίδιο πάχος.
Μπιφτέκια (2)	max	1	3'-5'	Μην σκιάσετε την πλάκα πριν από 2-3 λεπτά γιατί τα μπιφτέκια θα σπάσουν.
Ροστ-μπιφ (1)	2	1	2'-3'	Χρόνος για μέτριο ψήσιμο.
Χοιρινή μπριζό- λα (1)	max	1	2'-3'	Χρόνος για μέτριο ψήσιμο.
Παϊδάκια (3)	max	1	15'-18'	Γυρίστε τα παϊδάκια ύστερα από 10 λεπτά.
Συκώτι (2)	2	1	2'-3'	Πλύνετε καλά το συκώτι.
Σουβλάκια (3)	max	1	8'-10'	Γυρίστε ύστερα από 4-5 λεπτά.
Κοτόπουλο (1 κιλό)	2	1	75'-80'	Ανοιξτε το στη μέση, μην το γυρίσετε.
Λουκάνικα (2)	2	1	3'-5'	Κομμένα στη μέση.
Χωριάτικα λουκάνικα (2)	max	1	4'-6'	Κομμένα στη μέση.
Μεγάλο λουκά- νικο	max	1	7'-9'	Κομμένο στη μέση.
Πέστροφα (1)	2	2	16'-20'	Λαδώστε την πλάκα και γυρίστε στα μέσα του ψησίματος.
Φέτα σολομό (1)	2	2	16'-20'	Λαδώστε την πλάκα και γυρίστε στα μέσα του ψησίματος.
Γλώσσα (1)	2	2	18'-22'	Δεν χρειάζεται λάδι ή γύρισμα.
Μελιτζάνες (6 φέτες)	2	1	6'-8'	Κομμένες ομοιόμορφα.
Κολοκθάκια (7 φέτες)	2	1	6'-8'	Κομμένες ομοιόμορφα.
1 πιπεριά (στα τέσσερα)	2	1	6'-8'	Κλείστε την πλάκα και πιέσατε καλά.
Κρεμμύδια (σε φέτες)	2	1	6'-8'	Κομμένα ομοιόμορφα.
Σάντουιτς	2	1	3'-9'	Χρησιμοποιήστε μαλακά ψωμάκια.
Τοστ	2	1	2'-3'	Βάλτε μόνο μισή φέτα τυρί σε κάθε φέτα ψωμιού.
Πίτσα	2	2	40'-45'	Αφού αφαιρέσετε την κάτω πλάκα, απλώστε την πίτσα, ξαναβάλτε την πλάκα και ρίξτε τα υλικά.

