

CONSIGNES IMPORTANTES

Consignes de sécurité



Danger!

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des lésions par choc électrique qui peuvent être mortelles.

- Avant de brancher la fiche sur la prise de courant, vérifiez que:
 - la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
 - La prise de courant peut supporter 16 A et qu'elle est munie d'une mise à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de cette norme sur la prévention des accidents.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas en contact avec des parties de l'appareil qui chauffent pendant l'utilisation. Afin d'éviter tout risque, si le cordon d'alimentation est détérioré, faites-le remplacer exclusivement par le fabricant ou dans un SAV agréé.
- Avant de ranger l'appareil ou de retirer les plaques de cuisson et avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteignez l'appareil en mettant l'interrupteur sur "0" et débranchez l'appareil de la prise.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie extérieure ou d'un système de commande à distance.
- Utilisez uniquement des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.
- Ne débranchez pas la fiche de la prise en tirant sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil en position semi-ouverte.
- Avant de brancher l'appareil sur la prise assurez-vous que l'interrupteur est sur "0".



Attention!

Le non-respect de ces consignes peut provoquer des blessures ou endommager l'appareil.

- Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il ne doit pas être utilisé pour un autre usage et il ne doit en aucun cas être modifié ni transformé.
- Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique. Il ne doit pas être utilisé dans: les cuisines

réservées au personnel des magasins, bureaux et autres environnement professionnels, dans les gîtes ruraux, hôtels, motels et autres structures d'accueil, les meublés ou chambres d'hôtes.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissance, à condition qu'elles puissent bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles soient informées sur les risques liés à son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins que ceux-ci ne soient âgés de plus de 8 ans et surveillés par un adulte. Ne laissez pas l'appareil et son cordon à la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas l'appareil à portée des enfants et ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil sans plaques de cuisson.
- Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le ranger.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.



Danger brûlures!!

L'inobservation peut être ou est la cause de brûlures même graves.

- La surface extérieure peut devenir très chaude lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utilisez toujours la poignée (2) ou des gants à four si nécessaire.
- Attendez que l'appareil soit refroidi avant de retirer ou changer les plaques de cuisson.



Remarque :

Ce pictogramme signale des consignes et informations importantes pour l'utilisateur.

- Ne cuisez pas des aliments enveloppés dans du film plastique, feuille d'aluminium ou dans des sachets en polyéthylène afin d'éviter tout risque d'incendie.



Ce produit est conforme au Règlement (CE) N. 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Mise au rebut de l'appareil



Ne jetez pas l'appareil avec les déchets domestiques, mais portez-le à un centre de collecte sélective agréé.

DESCRIPTION

- 1. Base et couvercle :** structure solide en acier inox avec couvercle à charnière ajustable.
- 2. Poignée :** poignée robuste en métal moulé permettant de régler le couvercle selon l'épaisseur des aliments.
- 3. Plaques amovibles :** antiadhésives et lavables en lave-vaisselle, faciles à nettoyer.
 - a. Plaques Gril :** steaks, burgers, poulet et légumes.
 - b. Plaques lisses :** pour préparer crêpes, œufs, bacon et crustacés (selon modèle).
- 4. Sélecteur fonctions :** gril contact, gril barbecue.
- 5. Bouton thermostat gril contact :** règle la température de 80 à 230 degrés.
- 6. Bouton thermostat plaque :** règle la température de 1 à 5.
- Voyant appareil allumé.
- Voyant gril contact prêt.
- Voyant Prêt.
- 5. Bacs à graisse :** récupèrent la graisse et se lavent en lave-vaisselle.
- 6. Ustensile de nettoyage :** permet de nettoyer les plaques après l'utilisation.
- 7. Boutons de déverrouillage plaque :** appuyer pour déverrouiller et retirer la plaque.
- 8. Levier de déverrouillage charnière :** permet d'ouvrir entièrement le couvercle pour avoir une surface de cuisson double.

MODE D'EMPLOI

Première utilisation

Enlevez tous les emballages et tous les autocollants.

Avant d'éliminer les emballages assurez-vous que vous avez retiré toutes les pièces du nouvel appareil.

Il est conseillé de garder la boîte et les emballages pour des

utilisations ultérieures.



Remarque : les bacs à graisse se trouvent sur le côté extérieur de la cale en polystyrène placée à gauche dans l'emballage. Avant l'utilisation essuyez la base, le couvercle et les boutons avec un chiffon humide.

Nettoyez soigneusement les plaques de cuisson, les bacs à graisse et l'ustensile de nettoyage.

Les plaques, les bacs à graisse et la spatule sont compatibles lave-vaisselle.



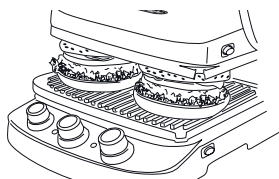
Remarque : À la première utilisation l'appareil peut dégager une légère odeur et un peu de fumée.

C'est normal et commun à tous les appareils équipés de surfaces antiadhésives. La spatule noire fournie avec l'appareil permet de nettoyer les plaques après l'utilisation lorsque l'appareil est refroidi (au moins 30 minutes)

N'utilisez pas la spatule lorsque les plaques sont encore chaudes car le plastique pourrait fondre.

Gril à contact (utilisez la plaque gril)

Le gril à contact est idéal pour cuire steaks, viandes désossées et en tranches fines, légumes, sandwichs. La fonction "à contact" permet une cuisson rapide et saine des aliments. Avec le gril contact l'aliment cuit rapidement, car il est en contact avec les plaques des deux côtés en même temps (voir figure).



Les plaques rainurées et l'orifice dans le coin permettent l'écoulement et la récupération des graisses.

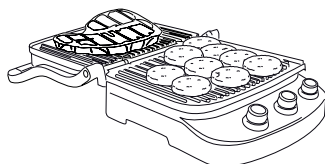
Quand on utilise l'appareil en position "à contact" il est recommandé d'utiliser les plaques rainurées. Fermez le couvercle sur l'aliment, jusqu'à ce que la cuisson voulue soit atteinte.

L'appareil est muni d'une poignée et d'une charnière qui permettent de régler le couvercle en fonction de l'épaisseur des aliments. L'appareil permet de cuire à la perfection aussi bien des pommes de terre finement émincées que des tranches de viande très épaisses. Si vous voulez préparer plusieurs aliments en même temps avec le gril à contact les différents aliments doivent avoir la même épaisseur de façon à permettre la bonne fermeture du couvercle.

Mode barbecue avec la plaque gril (utilisez la plaque gril)

L'appareil peut être utilisé comme un gril/barbecue ou préparer des burgers, steaks, volaille (il n'est pas recommandé de cuire des morceaux de poulet avec os car la cuisson ne serait pas homogène) et poisson.

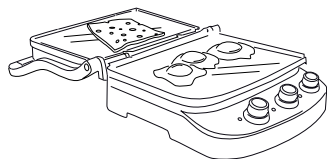
Le mode gril/barbecue offre de multiples possibilités de cuisson. Le gril est ouvert à 180° et offre une double surface de cuisson (voir figure).



Cela permet de cuire différents aliments sur des plaques séparées sans mélanger les saveurs, ou une plus grande quantité du même aliment. La position gril/barbecue permet de griller des morceaux de viande de différente épaisseur, chacun avec le degré de cuisson préféré. En position gril/barbecue le couvercle de l'appareil est complètement ouvert à plat, de façon à créer une double surface de cuisson. Dans cette position il est nécessaire de tourner les aliments pendant la cuisson. Pour utiliser l'appareil en position gril/barbecue il faut mettre les plaques rainurées.

Mode barbecue avec plaque lisse (selon modèle)

L'appareil peut être utilisé également comme plaque lisse pour cuire crêpes, œufs, fromages, pancakes et charcuterie (voir figure).



La large surface de cuisson permet de cuire plusieurs aliments à la fois, ou une grande quantité d'un même aliment. Quand on utilise l'appareil comme plaque lisse le couvercle est complètement ouvert à plat de façon à créer une double surface de cuisson. Dans cette position il est nécessaire de tourner les aliments pendant la cuisson. Pour cette fonction, utiliser les plaques lisses.

UTILISATION

Lorsque l'appareil est prêt, tournez le sélecteur à gauche pour choisir la fonction barbecue avec plaque lisse ou plaque gril ou à droite pour choisir la fonction gril à contact.

Un voyant rouge s'allume pour indiquer que l'appareil est allumé. Pour utiliser l'appareil comme gril à contact tournez le bouton thermostat pour le gril sur la température voulue. Il est possible de régler la température de 80°C à 230 °C.

Pour utiliser l'appareil comme barbecue avec plaque lisse, tournez le bouton thermostat pour la plaque lisse sur la température voulue. Il est possible de choisir la pos. 1 à 5.

Le temps de chauffe de l'appareil dépend de la température sélectionnée (maxi 8 minutes). Quand le thermostat atteint la température voulue un voyant vert s'allume; il indique que l'appareil est à température. Il est normal que le voyant s'allume et s'éteigne régulièrement pendant l'utilisation, pour indiquer que le thermostat règle la température. Les boutons thermostat servent à régler la température de la surface de cuisson. Il est possible de modifier le réglage de la température à tout moment pendant la cuisson, en fonction du type d'aliment à cuire. Faites preuve de prudence pendant la cuisson. Pour ouvrir l'appareil saisissez la partie en plastique de la poignée qui reste froide. Au contraire les parties en aluminium moulé deviennent très chaudes; évitez de les toucher pendant ou juste après la cuisson. Pour régler la position du couvercle pendant la cuisson, utilisez toujours un gant de four pour éviter les brûlures.

Le logement de la plaque inférieure est en plastique et, même s'il peut devenir très chaud, il n'y a aucun risque de brûlure.

Avant toute opération sur l'appareil laissez-le refroidir pendant au moins 30 minutes.

POSITION D'UTILISATION DE L'APPAREIL

Poser l'appareil sur une surface plane et propre, à l'endroit où vous voulez cuisiner. L'appareil peut être utilisé dans une des trois positions suivantes:

- **Fermé** - La plaque supérieure/couvercle repose sur la plaque inférieure/base. C'est la position initiale et de cuisson quand on utilise l'appareil comme gril à contact. Le couvercle s'ajuste automatiquement à l'épaisseur de l'aliment posé sur la plaque.
- **Ouvert** - La plaque supérieure/couvercle est ouverte à 100° par rapport à la base. Le couvercle doit être ouvert dans cette position avant d'utiliser l'appareil comme gril à contact. Le couvercle reste en position ouverte tant que la poignée n'a pas été abaissée.
- **À plat (entièrement ouvert)** - La plaque supérieure/couvercle est au même niveau que la plaque inférieure/base. La plaque inférieure et supérieure sont au même niveau et forment une large surface de cuisson. Dans cette position l'appareil peut être utilisé en mode barbecue avec la plaque rainurée ou avec la plaque lisse. Pour régler l'appareil dans cette position il faut actionner le levier de déverrouillage de la charnière, placé à droite

de l'appareil. Saisissez la poignée de la main gauche et de la droite tirer le levier de déverrouillage vers vous.

Ouvrez entièrement le couvercle à l'aide de la poignée.

Si l'appareil est en position ouverte et que vous voulez le refermer, tirez délicatement la poignée vers vous pour fermer le couvercle.

Mise en place des plaques de cuisson

Mettez l'appareil à plat (voir ci-dessus) avec les boutons face à vous. Mettez les plaques l'une après l'autre.

Chaque plaque est prévue pour être installée dans le logement supérieur ou inférieur. La plaque marquée "UPPER" doit être placée dans le logement supérieur, la plaque marquée "LOWER" dans le logement inférieur. Prenez la plaque inférieure, les logements pour la résistance tournés vers le bas. En regardant l'appareil de face l'orifice pour l'évacuation des graisses doit se trouver dans le coin avant à droite. Localisez les supports métalliques au centre du logement. Inclinez l'arrière de la plaque et alignez les marques sur l'arrière de la plaque avec les supports métalliques. Faites coulisser la plaque sur les supports et poussez vers le bas le côté avant de la plaque, pour la clipser.

Retournez l'appareil et mettez en place la plaque supérieure en procédant de la même manière.

Pour retirer les plaques

Mettez l'appareil à plat (voir ci-dessus). Les boutons de déverrouillage de la plaque se trouvent sur le côté de l'appareil. Appuyez fermement sur le bouton pour déclipser la plaque. Prenez la plaque des deux mains, faites-la coulisser le long des supports métalliques et retirez-la de la base. Appuyez sur l'autre bouton de déverrouillage pour retirer la deuxième plaque, en procédant de la même manière.



Attendez que l'appareil soit refroidi avant de retirer ou changer les plaques de cuisson.

Placer les bacs à graisse

Un seul bac à graisse est nécessaire quand on utilise l'appareil comme gril à contact. Pendant la cuisson placez le bac directement sous l'orifice d'évacuation des graisses. La graisse provenant de l'aliment est évacuée à travers l'orifice sur la plaque et récupérée dans le bac.

Après la cuisson éliminez la graisse recueillie selon la réglementation en vigueur. Les bacs à graisse passent au lave-vaisselle. Quand vous utilisez l'appareil comme gril/barbecue ou comme plaque lisse il est nécessaire d'utiliser les deux bacs. Placez les deux bacs à l'extrémité de chaque plaque, sous les orifices d'évacuation des graisses. Lorsque l'appareil est prêt branchez le cordon d'alimentation dans

une prise électrique.

Vous pouvez commencer à cuisiner.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Entretien par l'utilisateur

- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques qui peuvent rayer les plaques antiadhésives. Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistant.
- Ne laissez pas des ustensiles en plastique sur les plaques chaudes, y compris la spatule fournie avec l'appareil.
- Après la cuisson faites tomber les résidus d'aliments par l'orifice d'évacuation des graisses dans le bac placé au-dessous, puis nettoyez avec un papier absorbant avant de passer à la cuisson suivante.
- Avant toute opération de nettoyage laissez refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes.

Nettoyage et entretien



Remarque : Avant de nettoyer l'appareil assurez-vous qu'il est complètement refroidi.

À la fin de la cuisson mettez le sélecteur sur "0" et débranchez l'appareil. Laissez refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes. Utilisez l'ustensile fourni pour décoller les résidus d'aliments sur les plaques. La spatule peut être lavée à la main ou au lave-vaisselle. Videz les bacs à graisse.

Les bacs à graisse peuvent être lavés à la main ou au lave-vaisselle. Appuyez sur les boutons de déverrouillage des plaques pour retirer ces dernières. Avant de les toucher vérifiez que les plaques sont complètement refroidies (il faut au moins 30 minutes). Les plaques de cuisson peuvent être lavées au lave-vaisselle, des lavages trop fréquents peuvent réduire les propriétés du revêtement en céramique. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour nettoyer les plaques.