

CONSIGNES IMPORTANTES

- **Avant d'utiliser votre gril à bifteck, afin d'éviter les erreurs et d'obtenir les meilleurs résultats, lisez attentivement les consignes suivantes.**
- Cet appareil est prévu pour la cuisson d'aliments. Il ne doit donc en aucun cas être utilisé à d'autres fins, ni adapté ni modifié.
- Veillez à ce que le câble électrique n'entre pas en contact avec les pièces brûlantes de l'appareil quand celui-ci est en marche.
Avant d'utiliser l'appareil, lavez soigneusement les deux plaques anti-adhésives.
- Avant de remonter les plaques, attendez qu'elles soient complètement sèches.
- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants et ne le laissez pas en marche sans surveillance.
- Débranchez toujours l'appareil :
 - avant de le ranger ou d'extraire les plaques de cuisson
 - avant toute opération de nettoyage ou d'entretien
 - juste après utilisation
- N'utilisez que des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur
- Évitez d'utiliser l'appareil à l'extérieur. Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car l'opération exige des outils spéciaux. Si le cordon est détérioré, adressez-vous exclusivement à un Centre de service agréé par le fabricant.
- Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil sans plaques de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil sans le plateau de récupération des graisses L.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- Avant de ranger l'appareil, laissez-le refroidir complètement.
- Pour ne pas abîmer le revêtement des plaques, évitez de les toucher avec des ustensiles tranchants.
- Attention : quand l'appareil est en marche, la température des surfaces extérieures peut être très élevée.

Ces appareils sont conformes à la norme EN 55014 sur l'antiparasitage.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A Poignée isolante

B Lampe témoin

C Thermostat réglable

D Afficheur

E Crochets de fermeture

F Plaque supérieure anti-adhésive, amovible

G Crochets extraction plaques

H Base

I Plaque inférieure anti-adhésive, amovible

L Plateau de récupération des graisses

INSTALLATION

- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport.
- Installez l'appareil sur un plan horizontal, hors de la portée des enfants car certaines pièces atteignent des températures très élevées pendant le fonctionnement.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si :
 - la tension de votre réseau correspond à celle indiquée en V sur la plaque signalétique appliquée sous l'appareil ;
 - la prise de courant a une intensité minimale de 10 A ;
 - la prise est adaptée à la fiche, autrement, faites-la remplacer ;
 - **la prise est munie d'une mise à la terre efficace.** Si cette norme n'est pas respectée, le Fabricant déclinera toute responsabilité.
- Pour éliminer l'odeur de "neuf" lors de la première utilisation, faites marcher l'appareil ouvert en position barbecue (voir page 3, pos. 3) sans aliments pendant au moins 5 minutes. Pendant cette opération, aérez la pièce.

POSITIONS D'UTILISATION DE L'APPAREIL

Votre appareil vous permet trois positions d'utilisation :

C O N T A C T

Idéal pour viandes, légumes, polenta, sandwiches (**réf. 1** page 2).

G R A T I N

Idéal pour le poisson ou la pizza (**réf. 2** page 3). Pour obtenir cette position, tenez l'appareil d'une main en saisissant la poignée du plateau de récupération des graisses et de l'autre, **soulevez** la partie supérieure de l'appareil et faites-la **pivoter** vers vous.

GRIL – BARBECUE

Cette position peut être utilisée pour toutes les cuissons, sauf la pizza (**réf. 3** page 3). Pour obtenir cette position, ouvrez complètement le gril.

UTILISATION

- Branchez l'appareil et réglez le thermostat (C) sur la position désirée (MIN/MED/MAX) ; la lampe témoin (B) s'allumera. Préchauffez l'appareil plaques fermées.
- Dès que l'appareil aura atteint la température désirée, la lampe témoin s'éteindra.
- Disposez sur les plaques les aliments à griller.
- Positionnez l'appareil sur l'une des trois positions 1, 2 ou 3.
- Pour arrêter l'appareil, tournez le bouton thermostat en sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'au bout.
- La cuisson étant terminée, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

Pour ne pas abîmer le revêtement des plaques, évitez de les toucher avec des ustensiles tranchants.

CONSEILS DE CUISSON

- Essuyez les aliments décongelés ou marinés avant de les poser sur les plaques.
- Aromatisez la viande avant la cuisson, salez-la au moment de servir.
- En position "contact", veillez à ce que les morceaux soient de la même grosseur, pour une cuisson plus uniforme.
- Lorsque vous cuisez du poisson, il est indispensable d'huiler la plaque d'appui (I).
- Voici quelques exemples d'utilisation de votre gril.

Considérez que les temps indiqués dans le tableau sont indicatifs. Ils peuvent varier selon les caractéristiques des aliments (température initiale, contenu en eau) et vos goûts personnels.

NETTOYAGE

- **Avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.**
- Le nettoyage après chaque cuisson évite l'émission de fumées et d'odeurs désagréables lors des cuissons suivantes.
- Les 2 plaques peuvent être démontées en agissant sur les crochets prévus (G) et lavées à l'eau chaude ou au lave-vaisselle.
- Laissez les plaques tremper dans l'eau chaude pendant quelques minutes pour ramollir les éventuels résidus de cuisson.
- Évitez les ustensiles et les détergents abrasifs qui pourraient rayer ou abîmer le revêtement spécial anti-adhésif.
- Remontez les plaques propres et parfaitement sèches en veillant à bien les accrocher.
- Pour extraire le plateau de récupération des graisses et le vider ou le nettoyer, tirez vers l'extérieur la poignée prévue. Pour le remettre en place, exécutez l'opération inverse et poussez-le jusqu'au bout.

ALIMENTS (Q)	POS. THERMO-STAT	POS. GRILLES	TEMPS	REMARQUES ET CONSEILS
Côtes de porc (1)	max	1	6'-8'	Les côtes doivent être si possible de même épaisseur
Steaks hachés (2)	max	1	3'-5'	N'ouvrez pas les plaques avant 2-3 minutes pour ne pas défaire la viande
Steak de bœuf (1)	med	1	2'-3'	Temps pour une cuisson saignante
Tranche de porc (1)	max	1	2'-3'	Temps pour une cuisson saignante
Travers (3)	max	1	15'-18'	Retournez après 10 minutes
Foie (2 tranches)	med	1	2'-3'	Lavez bien le foie
Brochettes (3)	max	1	8'-10'	Retournez après 4-5 minutes
Poulet (1 kg)	med	1	75'-80'	Ouvert à moitié, sans retourner
Saucisses de Francfort (3)	max	1	3'-5'	Fendez-les en deux
Saucisses (2)	max	1	4'-6'	Fendez-les en deux
Saucisse longue	max	1	7'-9'	Si nécessaire, coupez-la à moitié
Filet de truite saumonée (1)	med	2	16'-20'	Huilez la plaque et retournez à mi-cuisson
Darne de saumon (1)	med	2	16'-20'	Huilez la plaque et retournez à mi-cuisson
Sole (1)	med	2	18'-22'	Huilez la plaque et retournez à mi-cuisson
Pétoncles (15)	med	2	12'-15'	sans huiler ni retourner
Aubergines (6 tranches)	med	1	6'-8'	Coupez-les de la même grosseur
Courgettes (7 tranches)	med	1	6'-8'	Coupez-les de la même grosseur
1 poivron (quartiers)	med	1	6'-8'	Fermez la plaque et pressez à fond
Oignons (en rondelles)	med	1	6'-8'	Coupez-les de la même grosseur
Polenta (tranches)	med	1	20'-25'	Coupez-la en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. N'ouvrez pas la plaque avant 15 minutes.
Sandwiches	med	1	3'-9'	Utilisez du pain tendre
Croque-monsieur	med	1	2'-3'	Mettez une demi-tranche seulement de fromage de chaque côté
Pizza	med	2	40'-45'	Retirez la plaque inférieure, disposez la pâte à pizza, remettez la plaque et farcissez à souhait.